

REGISTRERINGSKRAV OG KONTROLLPUNKTER FRA KINESISKE MYNDIGHETER FOR PRODUSENTER AV SJØMAT TIL KINA

Forklaring til utfylling:

1. Ifølge *Forskrift om registrering av utenlandske produksjonsvirksomheter ved innførsel av matprodukter* (vedtak fra generell tolladministrasjon nr. 243) skal utenlandske virksomheter i sjømatproduksjon som søker om registrering i Kina oppfylle hygieniske krav og standarder fastsatt i relevante kinesiske lovverk, reglementer og retningslinjer. Det skal også oppfylle kravene fremsatt i avtalen om testing og smittevern for sjømatprodukter for eksport til Kina. I forbindelse med innførsel av sjømatprodukter kan dette skjemaet med kontrollpunkter brukes av utenlandske tilsynsmyndigheter etter hovedkravene og som grunnlag for å gjennomføre tilsyn av virksomheter i sjømatproduksjon. Utenlandske virksomheter i sjømatproduksjon kan etter hovedkravene og grunnlaget som listes her, fremlegge dokumentasjon i forbindelse med utfylling av skjemaet. Virksomheten kan også gjennomføre kontroll selv ved hjelp av kontrollpunktene, og brukes til egenvurdering før den søker om registrering.

2. Utenlandske tilsynsmyndigheter og utenlandske virksomheter i sjømatproduksjon skal foreta vurderinger om tilfredsstillhet utfra det faktiske forholdet under kontroll.

3. Dokumentasjon skal skrives på kinesisk eller engelsk. Innholdet skal være sant og fullstendig. Vedleggene skal være nummerert. Vedleggenes nummerering og innhold skal tilsvare nummeret og innholdet som står i kolonnen "krav for utfylling og dokumentasjon". Det skal også legges ved fortegnelse over vedlagte dokumentasjon.

4. Med "sjømatprodukter" menes det akvatiske dyr og planter, samt foredlede produkter, som brukes til mat for mennesker. Det inkluderer råvareproduksjon og foredling av akvatiske dyr som maneter, bløtdyr, krepsdyr, pigghuder, lansettfisker, fisker, amfibier, reptiler, akvatiske pattedyr etc, og marine planter som f eks alger. Det gjelder ikke levende akvatiske dyr og formeringsmateriale for akvatiske dyr og planter.

Ny registrering

Utvidelse

Gjenopprettelse av registreringsstatus

Del 1 - Nøkkelinformasjon om virksomheten

1. Virksomhets navn

2. Adresse

3. Registreringsnr

4. Godkjenningsinstans

5. Type virksomhet

Produksjon og foredling av sjømatprodukter Fiskebåt med fryseanlegg

Fiskeforedlingskip Fisketransportskip Lageranlegg

6. Type produkt til registrering (List opp konkret produkt med navn og lagringsbetingelser, f
eks atlantehavslaks (avkjølt/fryst))

fisker:

krepsdyr:

bløtdyr:

pigghuder:

maneter:

[] akvatiske planter:

[] annet (lansettfisker, amfibier, reptiler, akvatiske pattedyr etc):

7. Produksjons-/foredlingskapasitet (tonn/år. Lageranlegg oppgir lagringskapasitet)

8. For tiden eksport til følgende land

9. Kontaktpersons navn, telefonnr, e-post

10. Har virksomheten foretatt egen kontroll og oppfyller kravene i henhold til bestemmelsene i *Hovedkrav og kontrollpunkter for registrering av utenlandske produksjonsvirksomhet ved innførsel av sjømatprodukter?*

(Ja/Nei)

Del 2 - Erklæring fra virksomheten

1. Undertegnede virksomhet bekrefter med dette at produksjonen og produktene våre av sjømat som eksporteres til Kina oppfyller kravene fremsatt av relevante kinesiske lovverk, reglementer og retningslinjer.
2. Undertegnede virksomhet bekrefter opplysningene gitt ovenfor og dokumentasjon er ekte og riktige.

Juridisk representants navn og stilling

Juridisk representants signatur, virksomhetens stempel og dato

Del 3 - Bekreftelse fra tilsynsmyndighet

Det bekreftes herved, etter vurdering, at den gjeldene virksomheten har oppgitt ekte og riktige opplysninger og dokumentasjon. Virksomheten oppfylder hygieniske kravene etter relevante kinesiske lovverk, reglementer og retningslinjer.

Ansvarliges navn og stilling

Ansvarliges signatur og tilsynsmyndighetens stempel (dato)

Del 4 - Hovedkrav og kontrollpunkter for registrering av utenlandske produksjonsvirksomhet ved innførsel av sjømatprodukter

Kategori	Krav og grunnlag	Utfylling og dokumentasjon	Kontrollpunkt	Tilfredsstillhet	Merknad
Nøkkelopplysninger om virksomhet					
1. Nøkkel opplysninger om virksomheten	<p>1. <i>Forskrift om registrering av utenlandske produksjonsvirksomheter ved innførsel av matprodukter § 6, § 7</i></p> <p>2. <i>Forskrift om tilsyn i testing og smittevern for inn- og utførsel av sjømatprodukter</i></p> <p>3. Tilsynsmyndigheten i søkers land avtaler med generell tolladministrasjon om smitteverntesting av sjømatprodukter som eksporteres til Kina.</p>	1.1 Fyller ut 1. nøkkelopplysninger om den utenlandske virksomheten for sjømatproduksjon i forbindelsen med innførsel av sjømatprodukter.	<p>1. Virksomheten skal fylle ut riktige opplysninger. Nøkkelopplysninger skal samstemme med det tilsynsmyndigheten har oppgitt, og samstemme med faktiske forhold for produksjon og foredling.</p> <p>2. Produktforslag av sjømatprodukter skal være innenfor det som er oppgitt i avtalen om testing og smittevern for sjømatprodukter for eksport til Kina og notater etc.</p>	<p>[] Tilfredsstillende</p> <p>[] Ikke tilfredsstillende</p>	
2. Virksomhetens lokasjon og planløsning for produksjonslokalet					
2.1 Fabrikkens plassering og miljø	<p>1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon (GB 14881) pkt. 3.1, 3.2</i></p> <p>2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter (GB20941) pkt. 3.1, 3.2</i></p>	2.1.1 Dokumenterer plantegning av fabrikklokalet med merking av forskjellige operasjonsområde.	<p>1. Fabrikkens plassering tilfredsstillende behovet for produksjon og foredlingsarbeid.</p> <p>2. Det er ikke kilde for forurensning i miljøet rundt fabrikk.</p>	<p>[] Tilfredsstillende</p> <p>[] Ikke tilfredsstillende</p>	

		2.1.2 Dokumenterer med bilder av miljøet omkring fabrikk. Bildene skal merkes med informasjon om område (bymiljø, landlig miljø, industri, jordbruk, boligfelt)			
2.2 Planløsning for produksjonslokale	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 4.1 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 4.1	2.2 Dokumenterer med plantegning av produksjonslokalet, merkes av bevegelsesmønster for mennesker, produkter, vann, foredlingsprosess, og forskjellige vaskeområder.	1. Planløsning i produksjonslokalet skal være rimelig og tilfredsstillende behov for produksjon og foredling. Og kan unngå kryssforurensning.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
3. Fasiliteter og utstyr					
3.1 Utstyr for produksjon og foredling	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 5.2.1 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 5.2.1	3.1 Dokumenterer med oversiktsliste over hoved utstyr og fasiliteter, og kapasiteten som er designet for foredling.	1. Virksomheten skal inneha produksjonsutstyr som passer for produksjonskapasitet.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
3.2 Lagringsfasilitet	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 10 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 10.2	3.2 Om det finnes kjølerom, vennligst beskriv krav for temperaturkontroll og sjekkemetoder. (om anvendbar)	1. Lagringsfasilitet tilfredsstillende temperaturkrav for produktlagring.		
4. Vann/is/damp					

<p>4.1 Vann/damp/is som brukes til produksjon og foredling (om anvendbar)</p>	<p>1. <i>Retningslinjer for hygiene i drikkevann</i> (GB 5749) 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredele sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 5.1.1 3. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 5.1.1</p>	<p>4.1.1 Dokumenterer med bilde av egen vannkilde eller sekundær vannforsynings fasilitet. Og forklarer om det er eget personale for ansvar og låsing som tiltak for sikring av matprodukter. (om anvendbar) 4.1.2 Dokumenterer tilsynsplan for vann til produksjon og foredling samt is/damp som har direkte kontakt med matprodukter (om anvendbar), inkl kategorier, metoder, frekvenser, notering, resultater og de siste 2 testrapporter for bakterietesting. 4.1.3 Dokumenterer tilsetningsstoffer for dampkjele hvor dampen har direkte kontakt med matprodukter, samt forklaring om det tilfredsstillende kravene for matproduksjon og -foredling.</p>	<p>1. Tilsynsplan for vann som brukes til produksjon skal inkludere alle vannforsyningene. 2. Oppfyller kategorier og metoder kravene fastsatt i <i>Retningslinjer for hygiene i drikkevann</i> (GB 5749)? 3. Hygienetiltak for sekundær vannforsynings fasilitet har passende sikring for mattrygghet. 4. Om dampen fra produksjonen har direkte kontakt med matproduktene, skal tilsetningsstoffer for dampkjele tilfredsstillende kravene for matproduksjon og -foredling.</p>	<p>[] Tilfredsstillende [] Ikke tilfredsstillende [] Ikke anvendbar</p>	
<p>5. Råvarer og hjelpemidler, samt pakkemateriale</p>					
<p>5.1 Mottak av råvarer og hjelpemidler</p>	<p>1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 7</p>	<p>5.1 Dokumenterer prosedyrer for mottak av råvarer og tilsetningsstoffer, inkl. standard og metoder for</p>	<p>1. Krav ved mottak av råvarer og tilsetningsstoffer tilfredsstillende kravene i kinesiske reglementer og</p>	<p>[] Tilfredsstillende</p>	

	<i>2. Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredele sjømatprodukter (GB20941) pkt. 7</i>	mottak.	retningslinjer.	[] Ikke tilfredsstillende	
5.2 Kilde for råvarer	<p>1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredele sjømatprodukter (GB20941) pkt. 7.2</i></p> <p>2. Råvarer av innvoll, rogn, skinn, fin, fiskeskjell, bein og skall fra akvatiske dyr til foredlingsprodukter skal oppfylle kravene i <i>fersk og frossen animalsk sjømatprodukt (GB 2733)</i>.</p> <p>3. Råvarer for animalske foredlingsprodukter skal oppfylle kravene i <i>fersk og frossen animalsk sjømatprodukt (GB 2733)</i></p> <p>4. Råvarer for alger produkter skal oppfylle kravene i <i>alger og foredlingsprodukter (GB 19643)</i>.</p> <p>5. <i>Grenseverdi for sykdomsfremkallende bakterier i mat (GB 29921) tabell 1</i></p> <p>6. <i>Foredling av animalsk sjømatprodukt (GB 10136) pkt 3.6, 3.7</i></p>	<p>5.2.1 Om råvarer for foredlingsprodukter eller til rå konsumering har i seg selv biotoksiner, vennligst dokumenter nyeste testrapport (om anvendbar)</p> <p>5.2.2 Om det stammer fra fangstbåter, dokumenter myndighetens tillatelse for fiskebåt, operasjonsområde og -tidsperiode, fangsttyper, og forklar fangstmetoder (om anvendbar)</p> <p>5.2.3 Om det stammer fra oppdrett, dokumenter oppdretterens kvalifikasjon (om anvendbar)</p>	<p>1. Det skal foreta toksintest for foredlingsprodukter der råvarer har i seg selv biotoksiner som skjell og fugu. Mottak og behandling skal også følge relevante bestemmelser for å sikre trygge råvarer.</p> <p>2. Råvarer skal tilfredsstillende det som er oppgitt i avtalen om testing og smittevern for sjømatprodukter for eksport til Kina, og notater etc.</p>	<p>[] Tilfredsstillende</p> <p>[] Ikke tilfredsstillende</p> <p>[] Ikke anvendbar</p>	
5.3 Råvarer for skjell (om anvendbar)	<p>1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredele sjømatprodukter (GB20941) pkt. 7.2</i></p> <p>2. <i>Grenseverdi for sykdomsfremkallende bakterier i mat (GB 29921) tabell 1</i></p>	5.3.1 Dokumenterer havområdet for fangststed og om de som høster har myndighetens tillatelse.	1. Skjell skal høstes fra oppdretts- eller fangstområder der myndighetene tillater det. Og om nødvendig renses. Oppdretter for råvarer eller de som høster skal ha myndighetens	<p>[] Tilfredsstillende</p> <p>[] Ikke tilfredsstillende</p> <p>[] Ikke anvendbar</p>	

	3. <i>Foredling av animalsk sjømatprodukt</i> (GB 10136-2015) pkt 3.6, 3.7	5.3.2 Dokumenterer rensemeterer for skjell som råvarer 5.3.2 Dokumenterer tilsyn på toksiner i skjell som råvarer	tillatelse. 2. Det skal foretas regelmessige testinger av toksiner i skjell for å sikre trygge råvarer.		
5.4 Mattilsetning	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 7.3 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt.7.3 3. <i>Bruk av tilsetningsstoffer i mat</i> (GB 2760)	5.4 Oversikt over tilsetningsstoffer for matprodukter under produksjon og foredling (inkl. navn, bruksområder, mengden etc)	1. Tilsetningsstoffer under produksjon skal følge kinesiske bestemmelser om bruk av tilsetningsstoffer i matprodukter.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke anvendbar	
5.5 Pakkemateriale	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 8.5 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.5 3. Relevante enighet om testing og smittevern, notater og avtale	5.5.1 Dokumenterer materiale brukt til indre og ytre pakking er tillatt å bruke for produkter det gjelder 5.5.2 Dokumenterer prøveoppsett og merking av produkt for eksport til Kina.	1. Pakkemateriale skal ikke påvirke mattrygghet og særegenhet til produktet under spesifisert lagrings- og bruksbetingelser. 2. Merking av pakningen skal tilfredsstillende det som er oppgitt i avtalen om testing og smittevern for sjømatprodukter for eksport til Kina, og notater etc.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
6. Kontroll av produksjon og foredling					

6.1 Etablering av HACCP-system og operasjon	<p>1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.1</p> <p>2. <i>Fareanalyse og kontrollpunkt system (HACCP) generell krav til matproduksjons virksomheter</i> (GB/T27341)</p>	<p>6.1.1 Dokumenterer med flytskjema for produksjon og foredling av alle prøveprodukter for eksport til Kina, samt arbeidsliste for fareanalyse og skjema for HACCP.</p> <p>6.1.2 Dokumenterer overvåkingsnotat av CCP punkt, feilretting, testing og godkjenning.</p>	<p>1. HACCP skjema skal analysere og kontrollere effektivt organiske, fysiske og kjemiske farer.</p> <p>2. Flytskjema for produksjon skal viser tydelig og unngår kryssforurensning.</p> <p>3. CCP punkt skal være vitenbasert og funksjonell, tiltak for feilretting og godkjenning skal være tilstrekkelig.</p>	<p><input type="checkbox"/> Tilfredsstillende</p> <p><input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende</p> <p><input type="checkbox"/> Ikke anvendbar</p>	
6.2 Temperaturkontroll	<p>1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.2.2.1.4, 8.2.2.1.6</p> <p>2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.2.2.2.1 (til avkjølte sjømatprodukter)</p>	<p>6.2.1 Dokumenterer metoder, tids- og temperaturkontroll for tining av råvarer (om anvendbar)</p> <p>6.2.2 Dokumenterer temperaturkontroll etter krav i produksjonslokalet og lagringsrom, og utstyr for temperaturovervåking (til avkjølte sjømatprodukter)</p>	<p>1. Kontroll av tid og temperatur ved tining av råvarer</p> <p>2. Det skal være utstyr for temperaturkontroll i produksjonslokale for avkjølte sjømatprodukter. Produktene skal flyttes straks over til kjølerommet. Kjølerommet skal ha temperaturvisning.</p>	<p><input type="checkbox"/> Tilfredsstillende</p> <p><input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende</p> <p><input type="checkbox"/> Ikke anvendbar</p>	
6.3 Frosne sjømatprodukter	<p>1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.2.2.2.2</p>	<p>6.3.1 Dokumenterer metoder for frosne sjømatprodukter, tid og temperaturkontroll og grunnlag for det.</p> <p>6.3.2 Om det gjelder produkter til rå konsumering,</p>	<p>1. Tid og temperatur for frysing bedømmes utfra sjømatproduktets tykkelse, form og produksjonsmengde for å sikre maksimal iskrystalldannelse.</p> <p>1. Produkter til rå konsumering skal ha</p>	<p><input type="checkbox"/> Tilfredsstillende</p> <p><input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende</p> <p><input type="checkbox"/> Ikke anvendbar</p>	

		skal det dokumenteres behandlingstemperatur og tid ved avkjøling.	tilstrekkelige avkjølingsmetoder for å drepe skadelige parasitter. Oppbevares i 7 dager ved temperatur på under -20°C. Fryses fast ved temperatur på -35°C og oppbevares i 15 timer under den nevnte temperaturen. Fryses fast ved temperatur på under -35°C og oppbevares i 24 timer på temperaturen under -20°C.		
6.4 Tørkede sjømatprodukter	1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.2.2.2.3	6.4 Dokumenterer tørketid og -temperatur, luftfuktighet i miljøet og vanninnhold i ferdigproduktet, samt metoder for pakking og lagring.	1. Det skal sikre vanninnholdet er innenfor trygge grenseverdier.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke anvendbar	
6.5 Syltede sjømatprodukter (om anvendbar)	1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.2.2.2.4	6.5 Dokumenterer sukker-/saltinnhold for syltede sjømatprodukter.	1. Syltede produkter skal ha passende saltinnhold for å unngå formering av ikke-halofile bakterier.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke anvendbar	
6.6 Hermetiske sjømatprodukter	<i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB	6.6.1 Dokumenterer forskjellige	1. Hermetiserte sjømatprodukter skal sikres med tilstrekkelig		

(om anvendbar)	20941) pkt 8.2.2.2.5	hermetisert sjømatprodukter, og sist registrert desinfisering/temperatur. 6.6.2 Dokumenterer varmeinntrenging og -fordeling for forskjellige typer hermetisert sjømatprodukter	temperatur og varighet for desinfisering.	[] Tilfredsstillende [] Ikke tilfredsstillende	
7. Rengjøring og desinfisering					
7.1 Rengjøring og desinfisering	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 8.2.1 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.2.1	7.1 Dokumenterer tiltak for rengjøring og desinfisering, inkl. metoder, frekvenser og resultat for rengjøring og desinfisering	1. Tiltak for rengjøring og desinfisering kan forbedre kryssforurensing, tilfredsstillende hygieniske krav.	[] Tilfredsstillende [] Ikke tilfredsstillende	
7.2 Tilsyn og kontroll av miljø	1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.2.2.1.2, 8.2.2.1.3	7.2 Dokumenterer overvåkingsplan på mikroorganisme i miljøet og under produksjon, inkl. kategorier, frekvenser, vurderingskriterier, tiltak for feilretting ved positivt testresultat.	1. Hovedpoenget i å føre kontroll og overvåking av mikroorganismer skal inkludere steder de lett kan gjemme seg og formere seg. 2. Plassering av hentepunkt. Ved store vedlikeholdsarbeid eller om hygieniske forhold forverrer seg. Legg til hentepunkt. 3. Om tilsynsfrekvensen er justert etter testresultat, risiko for alvorlig forurensning.	[] Tilfredsstillende [] Ikke tilfredsstillende	

			4. Tiltak for feilretting ved positivt testresultat		
8. Kontroll av kjemikalier, avfall og skadedyr					
8.1 Kontroll på kjemikalier	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881-2013) pkt. 8.3 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.3	8.1 Beskriv kort krav for bruk og oppbevaring av kjemikalier	1. Unngå forurensning i produkter av kjemikalier som brukes.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke anvendbar	
8.2 Avfallshåndtering	1. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 8.1.4	8.2.1 Dokumenterer med bilder forskjell mellom beholdere for spiselige produkter og beholdere for avfall i produksjonslokale. 8.2.2 Beskriv kort krav og prosedyrer for avfallshåndtering	1. Beholder for spiselige produkter og avfall skal merkes tydelig og gjør forskjell. 2. Avfall skal oppbevares separat og håndteres umiddelbart for å unngå forurensning i produksjonen.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
8.3 Skadedyrkontroll	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 6.4	8.3 Dokumenterer metode for skadedyrkontroll og plantegning der åtestasjoner merkes. Ved bruk av eksterne tjenester skal vedkommendes kvalifikasjon dokumenteres.	1. Unngår skadedyrproblemer for sikkerhet og hygiene i produksjon	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
9. Sporbarhet					

9. Sporbarhet og tilbakekall	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 11 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 11	9. Beskriv kort prosedyrer for sporing. Bruk et parti av ferdigprodukt med partinummer som eksempel, forklar hvordan å spore et ferdigprodukt tilbake til råvare.	1. Skal etablere prosedyrer for sporing og realisere toveis sporbarhet fra råvare, produksjon og foredling til ferdigprodukt i hele produksjonskjeden.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
10. Personalstyring og opplæring					
10.1 Styring av helse og hygiene for personale	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 6.3 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 6.3	10.1 Dokumenterer styring av ansattes helse før ansettelse og krav med helsesjekk for ansatte	1. Før ansettelse skal vedkommende gjennomgå helsekontroll og dokumentere at den kan arbeide i virksomheten for matforedling. 2. Ansatte skal ha regelmessig helsesjekk med oppfølging.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
10.2 Opplæring av personale	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 12 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 12	10.2 Dokumenterer årlig kursplan, innhold, evaluering og oppfølging for ansatte.	1. Innholdet i opplæring skal inkludere notater om testing av sjømatprodukter for eksport til Kina, forhandling og avtale, og regelverket i Kina etc.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
11. Egen testing og kontroll					
11.1 Produkttesting	1. <i>Generelle retningslinjer for hygiene i matproduksjon</i> (GB 14881) pkt. 9 2. <i>Retningslinjer for hygiene i produksjon av foredlede sjømatprodukter</i> (GB20941) pkt. 9	11.1 Dokumenterer kategorier, kriterier, metoder og frekvenser for produkttesting. 11.2 Virksomheten med eget laboratorium	1. Produkttestings kategorier tilfredsstillende kravene i Kina.	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	

	<p>3. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, fersk og frossen animalsk sjømatprodukt (GB 2733)</i></p> <p>4. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, foredlet animalsk sjømatprodukt (GB 10136)</i></p> <p>5. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, krydder og saus av sjømatprodukt (GB 10133)</i></p> <p>6. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, alger og foredlingsprodukter (GB 19643)</i></p> <p>7. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, bruk av tilsetningsstoffer i mat (GB 2760)</i></p> <p>8. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, grenseverdi for mykotoksin i mat (GB 2761)</i></p> <p>9. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, grenseverdi for forurensende stoffer i mat (GB 2762)</i></p> <p>10. <i>Nasjonal standard for mattrygghet, maksimumsgrense for rester av plantevernmidler i mat (GB 2763)</i></p> <p><i>Grenseverdier for radioaktive stoffer i mat (GB 14882)</i></p> <p><i>Nasjonal standard for mattrygghet, tørket sjøpølse (GB 31602)</i></p>	<p>skal dokumentere laboratoriets kapasitet og kvalifikasjon. Virksomheten som bruker eksternt laboratorium, skal dokumentere dets kvalifikasjon.</p>			
--	--	---	--	--	--

12. Erklæring

11.1 Virksomhetens erklæring	1. <i>Forskrift om registrering av utenlandske produksjonsvirksomheter ved innførsel av matprodukter § 6, § 7</i>		Skal signeres av juridisk representant med stempel fra virksomheten	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	
11.2 Bekreftelsen fra tilsynsmyndighet	1. <i>Forskrift om registrering av utenlandske produksjonsvirksomheter ved innførsel av matprodukter § 6, § 7</i>		Skal signeres av ansvarlige ved tilsynsmyndigheten med stempel fra tilsynsmyndigheten	<input type="checkbox"/> Tilfredsstillende <input type="checkbox"/> Ikke tilfredsstillende	