

document_versions

ID					Tittel	Godkjent
E	1	1	0	DK	Firmapresentasjon og nøkkeltall	2018-04-06
E	1	2	0	DK	Kvalitetsansvar og kvalitetspolitikk	2019-05-08
E	1	2	1	DK	Gruppe for næringsmiddeltrygghet	2019-05-08
E	1	3	0	DK	Organisasjonsansvar	2013-08-21
E	1	3	1	DK	Oversikt over ansatte i nøkkelroller	2013-08-21
E	1	3	2	DK	Husregler	2019-11-04
E	1	4	0	DK	Oversikt over offentlige bestemmelser	2017-09-18
E	1	4	1	DK	Særkrav ved eksport til markeder utenfor EU/EØS	2019-05-23
E	1	5	0	DK	Dokumentstruktur for kvalitetssystem	2018-05-21
E	1	5	1	PR	Prosedyre for dokumentstyring	2018-05-21
E	1	5	2	PR	Prosedyre for utarbeidelse av dokumentasjon	2018-05-21
E	1	6	0	PR	Prosedyre for håndtering av registreringer	2015-04-17
E	1	6	1	IN	Generell instruks for utfylling av skjema	2018-06-08
E	1	7	0	DK	Oversikt over registreringer, arkiv og frekvens	2013-08-21
E	1	7	1	IN	Instruks til kvalitetsassistent om høyfrekvente kontroller	2015-06-25
E	1	8	0	PR	Prosedyre for opplæring av personell	2013-08-21
E	1	8	1	DK	Opplæringsplan	2013-08-21
E	1	8	2	SK	Søknad om ansettelse	2019-02-27
E	1	8	3	SK	ID-kontroll og egenerklæring om bakgrunn	2019-02-27
E	1	9	0	SK	Registrering av utført opplæring	2019-03-01
E	1	10	0	IN	Instruks for reklamasjonshåndtering og tilbakekalling av produkter	2019-06-25
E	1	10	1	IN	Instruks for sporing av produkter	2013-08-21
E	1	10	1	PR	Prosedyre for leverandørgodkjenning	2019-02-04
E	1	10	2	IN	Instruks for ekstern kommunikasjon	2013-08-21
E	1	10	3	IN	Instruks for krisehåndtering for matvaretrygghet	2019-06-11
E	1	11	0	PR	Prosedyre for avviksbehandling og korrigerende tiltak	2017-04-05
E	1	12	0	SK	Skjema for åpning av avvik	2013-08-21
E	1	13	0	DK	Prosedyre for interne kvalitetsrevisjoner	2013-08-21
E	1	14	0	SK	Revisjonsplan for interne revisjoner	2013-08-21
E	1	14	1	SK	Spørsmålliste og rapport intern revisjon	2013-08-21
E	1	15	0	DK	Prosedyre for ledelsens gjennomgang	2013-08-21
E	2	10	0	DK	Produktliste og -spesifikasjon	2013-08-21
E	2	11	3	RA	Risikoanalyse produkt 1 - fersk iset oppdrettsfisk	2019-02-04
E	2	12	3	RA	Risikoanalyse produkt 2 - dypfryst oppdrettsfisk	2013-08-21
E	2	13	3	RA	Risikoanalyse produkt 3 - fersk iset filet av oppdrettsfisk	2013-08-21
E	2	14	3	RA	Risikoanalyse produkt 4 - dypfryst filet av oppdrettsfisk	2013-08-21

document_versions

ID	Tittel	Godkjent
E 2 15 3 RA	Risikoanalyse produkt 5 - dypfryste porsjonsstykker av filet	2013-08-21
E 2 16 3 RA	Risikoanalyse produkt 6. Dypfryste koteletter av oppdrettsfisk	2013-08-21
E 2 17 3 RA	Risikoanalyse produkt 7 - dypfryste vakuumpakkede porsjonsstykker av pre-rigor-filetert oppdrettsfisk	2013-08-21
E 2 18 3 RA	Risikoanalyse produkt 8 - avskjær fra filetering av oppdrettsfisk	2013-08-21
E 2 21 1 IN	Arbeidsinstruks for pumping og bløgging	2018-05-21
E 2 21 2 IN	Instruks for håndtering av rensefisk ved slakting	2019-02-26
E 2 21 2 SK	Registreringsskjema for dødfisk	2018-05-14
E 2 21 3 SK	Bløggek kontroll	2018-04-06
E 2 22 1 SK	Renholdsrapport - slakteri	2019-10-16
E 2 22 2 SK	Renholdsrapport - frysepakking, lastehall og kjølerom	2019-08-13
E 2 23 1 DK	Instruks om kvalitetsgradering av laks	2019-06-30
E 2 23 2 DK	Visuell bestemmelse av kondisjonsfaktor	2019-09-06
E 2 30 1 DK	HACCP-plan -- Kritiske styringspunkt	2018-10-05
E 2 35 0 IN	Instruks om kontroll og overvåking av kritiske styringspunkt	2013-08-21
E 2 35 1 DK	Beslutningstre for identifikasjon av CCP (kritiske styringspunkter)	2018-05-21
E 2 35 2 DK	Farematrise til bruk ved fareanalyse	2018-05-21
E 2 36 0 IN	Instruks verifisering kontroll av CCP	2019-05-08
E 3 1 0 IN	Instruks for kontroll av råstoff under mottak	2013-08-21
E 3 1 1 SK	Mottakskontroll råstoff kjølevare	2013-08-21
E 3 1 2 SK	Mottakskontroll av råstoff levende fisk	2013-08-21
E 3 1 3 SK	Erklæring fra oppdretter om slakteklar fisk	2019-05-24
E 3 1 4 DK	Instruks for mottak og kontroll av levende fisk	2019-06-26
E 3 1 6 SK	Kontroll av bil ved lasting	2018-07-21
E 3 2 0 IN	Instruks for kontroll av emballasje under mottak	2013-08-21
E 3 2 1 SK	Mottakskontroll emballasje	2013-08-21
E 3 3 0 PR	Prosedyre for kontroll og renhold av UV-anlegg	2013-08-21
E 3 3 1 SK	Driftsrapport for UV-anlegg	2018-05-21
E 3 4 0 PR	Prosedyre for kontroll av vann og is	2013-08-21
E 3 4 1 IN	Instruks for prøveuttak av vann og is	2013-08-21
E 3 4 2 DK	Kart over bedriftens vannledningsnett	2013-08-21
E 3 4 3 SK	Prøveuttak av vann og is	2013-08-21
E 3 4 4 DK	Tappepunkt-plan, tidsplan for prøveuttak vann og is	2013-08-21
E 3 5 0 IN	Instruks for kontroll av transportmiddel ved lasting	2013-08-21
E 3 6 0 IN	Instruks for kontroll av bygningsmessige forhold	2013-08-21
E 3 6 1 SK	Kontroll med bygningsmessige forhold	2013-08-21
E 3 6 2 SK	Handlingsplan og tiltaksliste bygningsmessige forhold	2013-08-21

ID					Tittel	Godkjent
E	3	7	0	IN	Instruks for kontroll av temperaturmåleutstyr	2015-08-13
E	3	7	1	SK	Kontroll av måleutstyr temperatur	2013-08-21
E	3	8	0	IN	Instruks for kontroll av veieutstyr	2013-08-21
E	3	8	1	SK	Kontroll av veieutstyr	2019-10-16
E	3	9	0	IN	Instruks for kontroll av temperatur på kjøle- og fryselager	2013-08-21
E	3	9	1	DK	Kart over kjøle- og fryserom	2013-08-21
E	3	10	1	SK	Prosesskontroll slaktning	2019-10-16
E	3	10	2	SK	Prosesskontroll frysepakking	2019-10-16
E	3	10	3	SK	Prosesskontroll filetering	2015-12-15
E	3	10	4	SK	Prosesskontroll rognproduksjon	2019-10-16
E	3	10	5	SK	Prosesskontroll pasteurisering av rogn	2015-12-15
E	3	11	1	SK	Etterkontroll av Label Rouge-godkjent laks	2018-03-27
E	3	11	2	IN	Instruks for spesialmerking av laks	2019-06-26
E	3	12	1	IN	Instruks for skanning etter PIT-brikker	2018-06-20
E	3	12	2	SK	Rapport fra skanning etter PIT-brikker	2018-06-20
E	3	13	0	IN	Instruks for QIM ferskhetsbedømming	2013-08-21
E	3	13	1	SK	QIM ferskhetsbedømmelse av laks	2013-08-21
E	3	14	1	IN	Instruks for håndtering av gulvfisk	2013-08-21
E	3	15	0	PR	Prosedyre for soneinndeling og personflyt	2013-08-21
E	3	15	1	PR	Prosedyre og program for beskyttelse av identifiserbar flyfrakt	2019-02-04
E	3	16	0	IN	Instruks for kontroll og bekjempelse av skadedyr	2013-08-21
E	3	16	1	DK	Kart over bedriften med inntegnede feller/stasjoner	2013-08-21
E	3	16	2	SK	Visuell kontroll av lager	2013-08-21
E	3	20	0	PR	Prosedyre for renhold, orden og hygiene	2013-08-21
E	3	21	0	DK	Renholdsprogram	2013-08-21
E	3	22	0	DK	Renholdsplan	2013-08-21
E	3	23	0	IN	Hygieneinstruks	2019-06-26
E	3	23	1	SK	Egenerklæring om helse for ansatte / innleide	2018-05-21
E	3	24	0	IN	Instruks for visuell kontroll av renhold og personlig hygiene	2013-08-21
E	3	24	1	SK	Visuell kontroll av renhold før produksjon - slakteri	2019-10-16
E	3	24	2	SK	Visuell kontroll av renhold før produksjon - filetavdeling	2013-08-21
E	3	24	3	SK	Visuell kontroll av personlig hygiene	2013-08-21
E	3	24	4	SK	Visuell kontroll av orden og renhold på øvrig anlegg	2013-08-21
E	3	25	0	IN	Instruks for mikrobiologisk kontroll av anlegg og produkter	2013-08-21
E	3	25	1	DK	Plan for uttak av mikrobiologiske renholdsprøver	2013-08-21
E	3	25	2	DK	Plan for uttak av mikrobiologiske produktprøver	2013-08-21

ID				Tittel	Godkjent
E	3	25	3	DK Analyseplan	2019-09-14
E	3	26	1	SK Registrering av eksterne produktprøver	2013-08-21
E	3	26	3	SK Registrering av ATP-kontroll	2019-10-16
E	3	26	4	SK Registrering av interne listeriakontroller	2019-10-16
E	3	27	0	PR Prosedyre for kontroll av vannkvalitet ved slaktemær	2013-08-21
E	3	27	1	DK Kart over slaktemær og uttakspunkt for vannprøver	2013-08-21
E	3	27	2	SK Registrering uttak av sjøvannsprøver ved slaktemerd	2013-08-21
E	3	28	0	IN Instruks for knivkontroll	2018-05-21
E	3	28	1	SK Knivlogg	2013-08-21
E	3	28	2	DK Bruk av kniver	2018-05-21
E	3	29	0	IN Instruks visuell kontroll av glass, handlingsplan ved avvik	2013-08-21
E	3	29	1	SK Visuell kontroll av glass i produksjon	2013-08-21
E	3	30	0	PR Prosedyre for behandling av prosessvann	2017-07-13
E	3	30	1	PR Prosedyre for prøveuttak avløpsvann	2013-08-21
E	3	30	2	DK Kart over røropplegg avløp	2013-08-21
E	3	30	3	DK Måleprogram	2019-03-22
E	3	30	4	SK Noteringsseddel for restklorprøver	2013-08-21
E	3	31	0	PR Prosedyre for behandling av biprodukter (avfall) fra slakting og produksjon	2013-08-21
E	3	31	1	SK Kontrollskjema levering av ensilasje	2013-08-21
E	3	31	2	SK Kontrollskjema levering av biprodukter	2013-08-21
E	3	31	3	SK Journal for syrefylling dagtank	2013-08-21
E	4	1	1	OK Is og merking på kjølelager	2013-08-21
E	4	1	2	OK Rydding av emballasje etter produksjon	2013-08-21
E	4	1	3	OK Orden på emballaselager 2. etasje	2013-08-21
E	4	1	4	OK Orden på våtgarderobe	2013-08-21
E	4	1	5	OK Islaging i produksjon	2013-08-21
HMS	1	1	3	PR Prosedyre for adgangskontroll	2019-10-04