

挪威水产品质量法规

NORWEGIAN
QUALITY REGULATIONS
RELATING TO
FISH AND FISHERY PRODUCTS

农业部渔业局 译

挪威水产品质量法规

挪威渔业部根据 1959 年 5 月 28 日第 12 号
《水产品质量控制法案》和 1960 年 4 月 8 日
第 9602 号皇家法令颁布

农业部渔业局 译

前 言

挪威在世界上能够长期保持水产品养殖和出口大国地位，与挪威制定了完善配套的水产品质量管理法规和技术标准是紧密相关的。他山之石，可以攻玉。为提高我国水产品质量管理水平，扩大水产品出口，并为制定我国水产品质量管理法规提供借鉴，我们翻译了《挪威水产品质量法规》，供广大渔业管理者、生产者学习、参考。

本书由万晨同志翻译，郭云峰同志审核，丁晓明同志作最后统稿。由于我们英语水平所限，加上时间仓促，其中必有翻译不准确之处，故将原版英文一同付印，供广大读者对照参阅。对于本书中的疏漏，敬请指正。

编 者

2003 年 7 月 15 日

目 录

第1章 一般条款

1-1. 范围	(1)
1-2. 定义	(1)
1-3. 授权	(3)
1-4. 监管和决策当局	(3)
1-5. 监管当局的裁决	(4)
1-6. 申诉机构	(4)
1-7. 监管当局的权利和义务	(4)
1-8. 措施	(4)
1-9. 企业/操作者的义务	(5)
1-10. 鱼和渔产品应满足的一般要求	(5)
1-11. 运用 HACCP 进行自检	(6)
1-12. 渔业局和渔业局质量控制部颁发证书	(7)
1-13. 鱼或渔产品进口	(7)

第2章 活 鱼

2-1. 捕捞和拖网作业	(9)
2-2. 在围网或网箱中存放	(9)
2-3. 通过蓄鱼船、水槽或容器运送活鱼	(9)
2-4. 在水槽中存放活鱼	(9)

第3章 捕捞、运输和冷冻渔船上的设备、操作和卫生

3-1. 一般条款	(10)
3-2. 放血、清洁和排水设备	(10)
3-3. 鱼舱和储存渔获物的设备	(10)
3-4. 水和冰	(11)
3-5. 盛装生产废料的箱体/容器	(11)
3-6. 对供人食用的原料鱼的处理	(11)
3-6. 1. 一般条款	(11)
3-6. 2. 装载	(12)
3-6. 3. 放血	(12)
3-6. 4. 去脏、清洗和去头	(12)
3-6. 5. 在冰块上或冰水中冷藏	(12)
3-6. 6. 在船上冷冻并低温储存	(13)

3-7. 装载和靠岸过程中的储存	(13)
3-8. 清洁和卫生	(13)
3-8-1. 渔船和设备	(13)
3-8-2. 人员卫生	(14)

第4章 卸鱼期间和卸载后的原料鱼

4-1. 交货和接受渔货的责任	(15)
4-2. 卸鱼	(15)
4-3. 货箱	(15)

第5章 不同用途的原料鱼的质量要求

5-1. 冷藏鱼品, 鲜鱼和渔产品	(16)
5-2. 除5-1和5-3之外的其他用途	(16)
5-3. 鳕鱼干和深度盐腌产品	(16)
5-4. 进口冻原料鱼	(17)
5-5. 用来生产医用鱼肝油的鱼料	(17)

第6章 被批准企业的一般要求

6-1. 车间	(18)
6-1. 1. 地址	(18)
6-1. 2. 外部区域——坚硬的地面	(18)
6-1. 3. 与车间有关的一般要求	(18)
6-1. 4. 地板	(18)
6-1. 5. 墙壁	(18)
6-1. 6. 房顶和天花板	(19)
6-1. 7. 门	(19)
6-1. 8. 窗户	(19)
6-2. 装置和设备	(19)
6-2. 1. 一般条款	(19)
6-2. 2. 冷却和冷冻、冷藏	(20)
6-2. 3. 供水	(20)
6-2. 4. 冰	(20)
6-2. 5. 洗手设备	(20)
6-2. 6. 清洗设备	(20)
6-2. 7. 清洁设备	(21)
6-2. 8. 通风装置	(21)
6-2. 9. 照明装置	(21)
6-2. 10. 盥洗室和卫生间	(21)
6-2. 11. 废物处理装置, 垃圾箱等	(21)

6-2. 12. 排水装置等	(22)
6-3. 作业环境	(22)
6-3. 1. 一般条款	(22)
6-3. 2. 鱼和渔产品储存时的温度要求	(22)
6-3. 3. 温度记录	(22)
6-3. 4. 处理方法	(22)
6-3. 5. 秩序	(23)
6-3. 6. 保养	(23)
6-3. 7. 害虫控制	(23)
6-3. 8. 清洁和消毒	(23)
6-3. 9. 废弃物处理	(23)
6-4. 培训、人员卫生、健康条件等	(24)
6-4. 1. 培训	(24)
6-4. 2. 工作服等	(24)
6-4. 3. 个人卫生等	(24)

第7章 鲜鱼和渔产品的特别要求

7-1. 鲜整鱼	(25)
7-2. 鲜渔产品	(25)
7-3. 鱼糜制品产品应满足的要求	(25)

第8章 冷冻鱼和渔产品的特殊要求

8-1. 冷冻	(26)
8-2. 最长冷冻时间	(26)
8-2. 1. 接触式冷冻	(26)
8-2. 2. 空气冻结	(26)
8-3. 上光冻品	(26)
8-4. 冷库	(26)
8-5. 冻渔产品的质量要求	(27)
8-6. 解冻	(27)
8-7. 包装	(27)

第9章 养殖鱼类的特殊要求

9-1. 养殖者的责任	(28)
9-2. 药残监管	(28)
9-3. 停食	(28)
9-4. 昏晕	(28)
9-5. 去脏	(28)
9-6. 分类和纠偏	(28)

第 10 章 甲壳类的特殊要求

10-1. 捕捞/对捕获物的处理	(29)
10-2. 渔船的登记	(29)
10-3. 卸载/生产的时间限制	(29)
10-4. 蒸煮和对已蒸煮水产品的处理	(29)
10-5. 冷冻, 解冻和再冷冻	(30)
10-6. 甲壳类及其副产品的卫生要求	(30)

第 11 章 活双壳贝类的特殊要求

11-1. 范围	(31)
11-2. 生产区域	(31)
11-3. 抽样/实验室检验	(31)
11-4. 对调配或净化中心、暂养地区和其他企业成批捕捞和运输的要求	(31)
11-5. 活双壳贝类的暂养	(32)
11-6. 活双壳贝类净化中心	(32)
11-7. 调配中心	(33)
11-8. 质量要求	(34)
11-9. 保存/储存/运输	(34)
11-10. 包装	(34)
11-11. 标签	(35)
11-12. 双壳贝类的预加工/加工	(35)

第 12 章 盐腌鱼、盐腌鱼片和干制鱼特殊处理条件

12-1. 所选用的原料	(36)
12-2. 盐腌鱼的剖切和清洗	(36)
12-3. 腌制和熟化的温度要求	(36)
12-4. 盐腌	(36)
12-5. 在包装前盐腌鱼和盐腌鱼片的条件	(36)
12-6. 熟化后盐腌鱼和盐腌鱼片的储存温度	(37)
12-7. 盐腌鱼片的运输	(37)

第 13 章 鳕鱼干的特殊要求

13-1. 产品指定	(38)
13-2. 晾晒前处理	(38)
13-3. 运输和在干制架上的处理	(38)
13-4. 干制架应满足的条件	(38)
13-5. 对鱼头和脊骨的干制	(38)
13-6. 对已干制成品处理	(38)

第 14 章 鱼粉和鱼油的原料鱼的特殊要求

- 14-1. 范围 (39)
- 14-2. 防腐剂的使用 (39)
- 14-3. 在船上进行原料的处理 (39)

第 15 章 罐装产品的特殊要求

- 15-1. 生产和生产设备所需满足的条件 (40)
- 15-2. 企业对生产的控制 (40)

第 16 章 盐渍的特殊要求

- 16-1. 生产车间 (41)
- 16-2. 盐的要求 (41)
- 16-3. 腌制 (41)
- 16-4. 生产和运输盐渍鲱鱼的温度要求 (41)
- 16-5. 其他要求 (41)

第 17 章 熏制的特殊要求

- 17-1. 生产车间 (42)
- 17-2. 制烟原料 (42)
- 17-3. 冷却 (42)

第 18 章 寄生虫控制

- 18-1. 视觉控制 (43)
- 18-2. 对特定渔产品的处理要求 (43)
- 18-3. 对鱼卵的要求 (43)

第 19 章 组胺控制

- 19-1. 取样计划 (44)
- 19-2. 阈值 (44)
- 19-3. 监控 (44)

第 20 章 包装和包装材料

- 20-1. 包装 (45)
- 20-2. 对包装材料的一般性要求 (45)
- 20-3. 运输鲜渔产品的包装材料 (45)
- 20-4. 针对空运的包装材料 (45)
- 20-5. 包装材料的再利用 (45)

第21章 标 签

21-1. 零售包装的标签	(46)
21-2. 生原料和半成品批发包装的标签	(46)
21-3. 运输文件	(47)
21-4. 与进口原料和半加工品批发包装有关的产品标签	(47)

第22章 运 输

22-1. 运输的一般要求	(48)
22-2. 运输过程中的温度要求	(48)
22-3. 运输/仓储的责任	(48)

第23章 微生物含量限量等

23-1. 取样	(49)
23-2. 实验方法	(49)
23-3. 结果超过表1的限量	(49)
23-4. 结果超过表2中限量：禁止上市	(49)

第24章 补充条款

24-1. 补充条款	(51)
24-2. 免责条款	(51)
24-3. 处罚措施	(51)
24-4. 生效	(51)

第1章 一般条款

1-1. 范围

1. 本法规适用于鱼和渔产品，以鱼、渔产品及其副产品作为唯一或主要原料以及具有渔产品特征的产品的生产、运输和交易。这项法规同样适用于从国外进口的鱼或渔产品。

2. 该法规不适用于鱼和渔产品的零售及零售商为直接用于零售而进行的鱼和渔产品的生产，包括家庭、食堂和餐馆等等。

1-2. 定义

1、本法规使用的下列术语定义为：

1) 初级加工品，指任何经处理加工使其组织完整性受到影响的渔产品，如去内脏、去头、切段、切片和切碎等。

2) 行业标准，指由行业组织制定的特定的产品标准。

3) 简单容器，指用于运输及使用冰和水进行鱼类冷却的容器。诸如没有循环泵、温度调节或自动记录装置的容器（见3-3，(3) (C)）。

4) 冷冻产品，指所有经过冷冻处理的渔产品，其稳定后中心温度为 -18°C 或更低。

5) 配送中心，指从事鲜活双壳贝类的接收、吐沙、清洁、冲洗、分级、包装等活动、任何经过批准的岸上或海上的设施。

6) 包装，指用包裹物、容器或其他合适的装置来保护鱼或渔产品。

7) 加工船，指能够进行如下一种或多种操作的船只：切条、切片、去皮、切碎、冷冻或加工。下列船只不能视为加工船：

——仅在甲板上对甲壳类或软体类进行蒸煮处理，没有进行冷冻或其他初级加工/加工的船只；

——对整条鱼（如果条件允许，经过去脏和去头处理后）进行冷冻的船只。

8) 鲜加工品：指除了冷却外未经过其他任何保鲜处理的整条或初级加工品，包括在真空和特定温度下包装过的产品。

9) 鱼，指任何种类鱼、甲壳类、软体类或其组成部分。

10) 鱼糜，指经过充分切碎或研磨的无骨鱼肉，包括机械切割的鱼肉。

11) 渔产品，指由鱼构成，或包含鱼、甲壳类或软体类水产品，或其部分、副产品的产品。

12) 加工品，指所有经过化学或物理处理的渔产品，不管其是否与其他食品相结合，诸如冷冻或冷藏品的加热、烟熏、腌制、干制、浸泡等，或者以上几种加工方法结合。

13) 托运，指通过特定的一种运输工具，将一定数量的渔产品运往一个或多个目标顾客。对于鲜活双壳贝类来说，是指其经过配送中心或净化中心的处理后运给一个或多个顾客。

14) 运输，指将未经处理的渔获物从一条渔船转移到另一条渔船，或把其从上岸

处转移到某经批准的加工厂。

15) 暂养, 指在主管当局的监督下, 为在必要的时间内除去污染而把活双壳贝类转移到经批准的海区或礁湖区或入海口地区。但并不包括为了促进贝类生长而将其转移到更加合适的区域。

16) 暂养区域, 指经过监管当局批准, 具有明确的边界并通过浮标、桩柱和其他固定的物体加以标识, 仅为活双壳贝类的自然净化而使用的海域或河口地区。

17) 罐装, 指将产品以密封的容器进行包装, 进行充分的热处理直至破坏或去除能自我繁殖的微生物的活性的过程。但并不考虑产品的储存温度。

18) 进口, 指渔产品进入挪威的领土。但不包括挪威渔船自捕上岸的渔获品, 即使这些产品不是在挪威专属经济区内捕获。

19) 冷藏, 指将鱼或渔产品的温度降至冰点并维持这一温度的过程。

20) Klippfish, 指腌干鱼。按照渔业局规定的方法测量, 其水分含量不得超过其总重量的 50%。

21) 吐沙, 指对那些不需要进行暂养或在净化中心进行处理的活双壳贝类进行储藏以去除沙、泥或黏液。

22) 关键控制点, 指在生产加工过程中, 对其实施控制就能避免、消除或降低风险到可以接受的程度的点、步骤和程序。这里的危险是指食品中会对消费者健康造成危害的任何生物、化学或物理污染。

23) 危害分析和关键控制点 (HACCP) 指一种用来辨认、评价、监测和预防风险的系统程序和方法。

24) 交叉感染, 指已发生的生物、化学和物理感染在不同的原料和制成品及其相互之间的转移。

25) 高度易腐渔产品, 指由于微生物和酶的作用, 即使储藏很短时间也会对健康造成危害或质量严重下降的产品。高度易腐渔产品的 pH 高于 4.5, 浸水后高于 0.9。

26) 海洋生物毒素, 指由于食用含有毒素的浮游生物饵料而在双壳贝类体内富集的有毒物质。

27) 投放市场, 指为销售而进行的储藏或展览, 或为销售而进行的赠予, 销售、投递或其他任何将水产品投放到市场上的形式。

28) 同批, 指在近乎一样的环境下捕捞或收获的渔产品, 或与给定的样品采用同样处理方法和处理时间所得到的一定数量的渔产品。对于双壳贝类来说, 是指从同一生产区域采集随后将送往同一暂养区域或企业的产品。

29) 生产区域, 指自然生长或人工养殖供采集双壳贝类的海域或河口。

30) 采收者, 指通过任何方式在收获区域采集活双壳贝类用来加工并投放市场的自然人或法人。

31) 净化中心, 指经批准, 备有盛装自然净化或经过适当处理的清洁海水的水池, 可将活双壳贝类放在其中经必要时间除去有害微生物, 使其适于食用的单位。

32) 洁净水, 指满足食品工业有关《水供应和饮用水》等法规的水。亦包括海水和满足上述质量要求, 且其中所含海洋生物毒素的数量不足以影响水产品食用安全性的

咸淡水。

33) 净化, 指把双壳贝类放在洁净水中在必要的时间内去处微生物污染, 以适合人类食用的过程。

34) 盐腌鱼片, 指 12-1 中提及的各种鱼类, 去除带骨的鱼鳍, 把鱼体两侧的肌肉与脊柱平行地切下, 制成鱼片后深度腌制。

35) 盐腌鱼, 指 12-1 中提及的各种鱼类, 经过放血、去脏、去头和分割处理, 大约有三分之二的脊柱被去除, 进行清洁后并用盐充分地浸透。

36) 腌成鱼, 指深度盐渍后具有一定外观、连贯性和风味特征鱼。

37) 双壳贝类, 指滤食性瓣鳃纲贝类。

38) 可视寄生虫, 指寄生虫或具有一定规格、颜色和肌理的寄生虫集合体, 可通过某种视觉控制方式将其与鱼的肌肉组织区别开来。

39) 监管当局, 指渔业主管部门或挪威食品监控局, 见第一章第四节。

40) 生产, 指渔产品收货、初加工、加工、冷藏、冷冻、融冰、储藏或包装, 亦包括对活双壳贝类的生产、吐沙、暂养和净化。

41) 运输工具, 指汽车、火车和飞机的放置货物的部分和用于水、陆、空货物运输的容器。

42) 鳕鱼干指将第 13 章第 1 节中所列品种鱼类, 不剖开, 或剖开后的两半有一侧相连, 或切片后, 在没有添加盐和其他添加剂的条件下经过自然或工业干制。

43) 企业, 指陆上生产、加工和运输渔产品的组织或基地。加工渔船、双壳贝类的净化中心和配送中心亦包括在内。

44) (寄生虫的) 视觉控制: 指在良好的光线下, 不使用光学放大设备对鱼和渔产品进行非破坏性的检查, 在有些时候也使用照明设备。

2. 如果对 1 中定义的存有疑问, 渔业主管当局具有最终解释权。

1-3. 授权

1. 企业应得到渔业局和挪威食品监管局的批准。负责审批的主管机关应确保通过批准的企业满足了这些法规。渔业局和挪威食品监管局将对通过批准的企业登记备案, 并发给每个企业一个独立的批准序号。

2. 申请批准应通过当地监管当局制作标准表格。在未经批准前不得进行生产。

3. 如果企业停产或变换所有者、租赁给他人, 批准效力将自行终止。

4. 在下列情况, 有关部门可收回全部或部分经认可的授权: 设施或原料的处理和产品不再符合规定的要求; 在规定的时间内没有改正所存在的缺陷。

1-4. 监管和决策当局

1. 渔业当局在下列领域拥有监管权利并承担相应责任, 包括必要的决策权

A. 渔船

B. 从事生产和销售鱼和渔产品的出口企业, 也包括出口并兼营内销产品的企业

C. 用于 B 中活动的运储设备

D. 为了投向国内市场而从渔民手中直接收购鱼的企业

挪威渔业局下属的质量控制部是负责监督和检查的授权实体。

2. 挪威食品监管当局在下列领域拥有监管权利并承担相应责任, 包括必要的决策权:

- A. 生产和投放鱼和渔产品用于国内市场的企业
- B. 用于 A 中活动的运输设备
- C. 为满足国内消费者和机构消费者的需要而进口包装过的渔产品

根据这些规定, 挪威食品监管局可以授权给它的地方或区域间食品监管局行使以上权力。

3. 对于进口产品的监管和决策授权, 1998 年 12 月 23 日出台的法规的相关条款对食品和动物源性食品进出口的监控作出了说明。

1-5. 监管当局的裁决

1. 如果出现重大的错误或缺陷, 监管当局将会把书面裁决发送给企业所有人或承租人, 或者船长 (同时另外一份副本送给船东)。如果是对产品的裁决, 应将裁决书送至拥有支配权或占有权的人。

2. 如果是针对进口产品, 裁决应通报给进口商、海关及税收部门。

1-6. 申诉机构

1. 如果是质量监控部的检察官或地方首席官员作出的裁决, 申诉机构为渔业局; 如果是渔业局作出的裁决, 则申诉机构为渔业部。

2. 如果是城区或城际食品监控当局作出的裁决, 申诉机构为食品监控部门, 如果是食品监控部门作出的裁决, 则申诉机构为渔业部。

1-7. 监管当局的权利和义务

1. 根据 1959 年 5 月 28 日《鱼和渔产品质量控制法案》, 监管机构有如下权利: 监管机构官员能够而且应该经常对捕捞、加工和运输渔产品的渔船和工厂进行监管, 且有权打开包装免费取样。

2. 监管机构应对相关法规进行整理汇编。

3. 监管机构应当向渔民和水产加工者提供有关专业性建议, 使其处理和生产符合这些法规的渔产品。

4. 监管机构应当恪尽职守, 在发布配套规定时, 应在满足法规要求的情况下, 选择给执行者带来最少负担的方案。

5. 如果不是与法规执行非常相关, 监管部门应避免索问特别敏感的生产加工工艺的有关情况。

6. 根据第 13 章第 1 节中公共管理法案中 (2) 保密原则的要求, 监管机构应确保对监管中所获企业内部信息充分保密, 并且也不能将信息给非授权人员使用。

1-8. 措施

1. 如果不满足所颁布法规的要求, 监管当局可以禁止鱼和渔产品的生产、运输、交易和进出口。

2. 如果在渔船、工厂或运输工具等环节发现错误和缺陷，如有可能应立即予以纠正，如不能立即纠正，应设定一个合理的整改期限。但如果发现重大的错误或缺陷，监管机构可令企业停止生产、运输或供给新的原料，直到错误和缺陷得到纠正。如果错误或缺陷是有关渔船的，应在纠正这些错误或缺陷后再开始捕捞生产。

3. 有关鱼或渔产品的错误和缺陷也应立即予以纠正，对于有重大的错误和缺陷而不能立即纠正的鱼和渔产品，监管机构应在产品上标注；已被监管机构封存的产品，在没有监管机构的允许之前禁止转移，以确保其错误和缺陷尽快得到纠正。货物必须按照是否存在错误和缺陷进行分类，不存在错误和缺陷的货物在分类后可以放行。

4. 对于不适于人类食用的鱼或渔产品，应进行标注；如果是被监管机构封存的产品，应确保该产品人类不能食用，只能在监管机构的安排下才能解除封存。如果必需，监管当局可以采用除张贴禁止令以外的其他方法来阻止产品的转移。不允许售给人类食用的产品应从市场回收，并通过确保不被人食用的处理方式进行处理。如果对监管当局的裁决提出申述，到申述的最后结果出来为止，处理可暂缓执行。监管当局应确保处理决定得到执行，并应对此设定一个时间期限。产品的所有者或拥有处置权的人应该确保执行监管部门的决定。如果超过时间期限，这些产品应在所有人支付费用的情况下予以移除。

1-9. 企业/作业者的义务

1. 让所有从事鱼和渔产品生产作业的雇员熟悉与他们工作相关的法规部分是企业管理者/渔船主的义务。

2. 不管是在陆地上还是在渔船上，所有从事鱼和渔产品生产的人员应能按照法规中的要求去操作设施、装置或设备。

3. 所有经营鱼和渔产品的企业，和那些适用该法规的企业的经营者的经营者应该接受监管机构的指导，按照法规要求作业。

4. 如果需要，应向监管机构提供所有监管需要的重要信息。

5. 所有企业的经营者的经营者，如遇到检查，应该免费开放必需的厂房、并给予适当的帮助、提供必要的工具来协助检查，或帮助开展与检查有关的其他工作。

1-10. 鱼和渔产品应满足的一般要求

1. 不允许向市场投放以下产品：不健全和无益健康的供人类消费的鱼和渔产品（亦即变质或对健康存在风险）；运达目的地时已变质或已无益健康的产品；存在以下缺点之一的产品：

A. 冷冻和干燥时腐臭和受损的

B. 腹部碎裂或被胆汁或肝液大面积污染

C. 肌肉保度裂开，由于压力大面积出血，肌肉大面积变形/开裂或有异味

D. 有感官上可察觉的污染，有嗜盐性孢子（暗褐色）或红色嗜盐性细菌（粉色）

或者由于孢子的存在导致的大面积变色

E. 被寄生虫大面积污染或显现出由于寄生虫的存在而造成严重的破坏

F. 由于某种物质的富积而导致的污染，会对人体健康造成损坏或对渔产品的造成

不正常的感官特征

G. 用渔业局所规定的方法检测出药残

H. 含有数量超标或不允许存在的某种类型的微生物（包括 23 章所提到的因素），或者是由微生物造成的对健康有害的物质

I. 三甲胺氮或挥发性氮含量比 5-3 (1) (F) 和 5-3 (1) (G) 中所规定的高。但经过发酵、深度盐渍和干燥的产品除外（鱼块、盐渍鱼、盐渍鲱鱼、干制鱼、鳕鱼干等）

J. 组胺含量高于第 19 章第 2 节的规定

K. 含有现行食品添加剂法规中不允许含有的添加剂或添加剂超标。对于出口渔产品，如果企业可以证明进口国的法规并不要求如此，则渔业局可授权其不在挪威有关添加剂法规管理的范围之内

L. 其富集的汞或某些物质高于现行有关食品污染物法规中的含量标准。对于出口渔产品，如果企业可以证明进口国的相关法规不要求如此，则渔业局可以授权其不受现行食品污染物法规的限量标准的限制

M. 海洋生物毒素含量高于第 11 章第 6 节 (4) 的规定

N. 下列各科的有毒鱼类：鲐鱼科、翻车鱼科、刺鲀科

1-11. 运用 HACCP 进行自检

1. 企业的管理者或经理和冷藏渔船的船主应采取必要的措施以确保生产的各阶段满足该法规的要求。为了达到这个目的，应该建立起如下作用的自检机制：

A. 运用 HACCP，根据生产流程在企业内部建立关键控制点

B. 建立并运用某种方法对关键控制点进行监测和控制

C. 对清洁和消毒的方法进行监控，对产品进行取样，并送到监管机构认可的实验室进行检验，以此确保满足法规中的要求

D. 对企业内部的相关卫生因素和建筑进行控制

E. 对上述 A-D 的完成情况进行书面记录，并提交给监管机构。不同的控制方法和取样检验所得的结果应至少保存两年

2. 自检机制需得到监管机构的批准，监管机构将定期对其进行审查。

3. 自检机制应当包含下列文件，作为检验文件是否满足规定的证据：

A. 企业的组织结构

I. 企业的背景资料

II. 组织结构图

III. 各部门责任描述

IV. 实施自检作业的人员培训计划

V. 样品检验实验室的名称和地址

VI. 有关产量、雇员数量、冷冻能力和冷冻储存容量的相关资料

B. 官方标准

企业自检所参考的官方标准的清单

C. 产品和生产流程

- I. 有关完工产品的清单, 应包含对产品、包装和标签的描述
 - II. 对于各类产品:
 - a. 流程图
 - b. 操作简单说明
 - c. 关键控制点的确定 (分析表)
 - III. 每个关键控制点 (分析表格) 的说明
 - a. 控制点 (需在流程图中标明)
 - b. 需控制的危害
 - c. 关键限量
 - d. 预防性措施
 - e. 控制方法、实施频率和相关责任人员的姓名
 - f. 更正措施
 - g. 记录表的名称/序号
 - IV. 有关关键控制点控制的所有说明和记录表
 - D. 清洁操作的计划
 - E. 企业内部一般卫生指标和建筑应达到的要求
 - F. 产品召回和处理消费者投诉的程序
 - G. 对文件和自检表格整理和归档方法的说明
 - H. 操作内审和更新自检机制等工作程序的说明
4. 如果自检的结果或由 1 中责任人得到的其他信息表明存在健康方面的风险或有确凿的理由怀疑危险存在, 应立即告知监管机构。任何必要的措施都应在官方的监控下实施。

1-12. 渔业局和渔业局质量控制部颁发证书

- 1. 可就法规中描述的各项内容颁发证书。
- 2. 对于法规中未提到的产品, 如果渔业局和渔业局质量控制部认为是可靠适当亦可颁发证书。
- 3. 如果符合行业标准, 也可以颁发证书。但任何行业标准不得与本法规相冲突。如果将一项行业标准 (或其修正案) 作为颁发证书的基础, 至少在该标准/修正案生效前一个月, 渔业局应收到工业标准 (或某项工业标准的修正案) 并允许将之作为基础。

1-13. 鱼或渔产品进口

- 1. 鱼和渔产品的进口应当符合食品和动物源性产品进出口监管的有关规定。
- 2. 进口鱼和渔产品应同样满足本法规下列部分中的相关规定 (第 1 章第 10 节和第 7、8、9、10、11、15、20、22、23 章)。
- 3. 不满足这些规定的产品可以拒绝进口。但如果存在已签署的国际协定, 要求对其产品降低限制标准的可例外。
- 4. 当从 EEA 外进口鱼和渔产品的, 应同时满足下列标准:
 - A. 产品应来自渔业局已备案的国家或第三国的某个地区

B. 不应来自于鱼和渔产品进口禁令所覆盖的国家或第三国的某个地区。这些禁令应符合有关规定，为了维护人和动物的健康而采取的保护性措施

C. 来自渔业局已备案的企业或渔船

D. 应附带相关出口国出具的，符合渔业局有关规定的健康证明

E. 边境检验结果令人满意

5. 当进口鱼和渔产品时，进口商必须找到符合渔业局指定要求的储存地点。