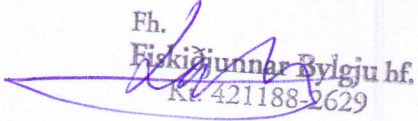



# FRIEND OF THE SEA

Sustainable Seafood

Corrective Action Form	Recommendation	<input type="checkbox"/> to be checked during the following audit	Form 08.01 Rev.01 18/01/2016
	Minor NC	<input type="checkbox"/> proposal within three weeks	
	Major Nc	<input checked="" type="checkbox"/> implementation within 3/6 months	

Ref. Check list :		Company name: Fiskijan Bylgja HF Site(s) audited: Bankastæ 1 355 Olafsvik, Iceland Contact person: Baldvin Leifur Ivarsson Sustainability manager: Contact details: leifur@bylgja.is Signature of the company representative: 
Audit date: 25/01/2017	CB: RINA SERVICES S.P.A.	
Ref. Requirement: Point 1.1.2 Checklist: FOS - Wild - Non-Freezer Vessels Sustainable fishing Requirements	Auditor : Mr. Harry Owen	
NC notification date 16/03/2017		
Deadline		Date of implementation/proposal
Notified by Mr. Harry Owen 	Checked by _____	Accepted Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

NC or recommendation description	Req. N. 1.1.2
1.1.2 According to Hafrannsóknastofnunar advice for 2016/17 Lemon sole fishing mortality is too high, i.e. they are being fished above $F_{msy}$ . See Annex 13 for full details. It is expected that biomass will rise shortly if fishing pressure decreases and the TAC for 2016/17 has been set in line with the MSY as recommended by Hafrannsóknastofnunar.	

AC proposal <input type="checkbox"/> implementation x <input checked="" type="checkbox"/>	Req. N.
Icelandic Ministry of Fisheries and agriculture deals with this matter. For the year 2016/2017 has been decreases quota fishing for Lemone sole	
Remark for the auditor: In case of implementation the auditor is kindly asked to provide evidences in attachment to this form	

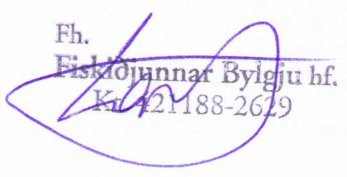

<b>Auditor comments (not mandatory)</b> Fiskijan Bylgja HF have provided a document from the Icelandic Marine and Freshwater Research Institute. This states in response to the NC that the relationship between $F_{prox}$ and $F_{msy}$ is not known and that the high recruitment means reductions in fishing effort should result in increases in stock biomass. While this is valid the report does state explicitly that "Age disaggregated catch data from 2010–2015 suggest that fishing mortality is too high". $F_{msy}$ can be defined as "Fishing mortality consistent with achieving Maximum Sustainable Yield (MSY)" therefore "fishing mortality is too high" suggests strongly that mortality is above the $F_{msy}$ . With the absence of other information it should perhaps be considered data deficient. In my opinion the evidence provided is not sufficient to combat the NC based on the standard that Friend Of the Sea has produced.
---



# FRIEND OF THE SEA

Sustainable Seafood

Corrective Action Form	Recommendation	<input type="checkbox"/> to be checked during the following audit	Form 08.01 Rev.01 18/01/2016
	Minor NC	<input type="checkbox"/> proposal within three weeks	
	Major NC	<input checked="" type="checkbox"/> implementation within 3/6 months	

Ref. Check list :		Company name: Fiskijan Bylgja HF	
Audit date: 25/01/2017	CB: RINA SERVICES S.P.A.	Site(s) audited: Bankastæ 1 355 Olafsvik, Iceland	
Ref. Requirement: Point 1.1.3 Checklist: FOS - Wild - Non-Freezer Vessels  Sustainable fishing Requirements	Auditor : Mr. Harry Owen	Contact person: Baldvin Leifur Ivarsson Sustainability manager: Contact details: leifur@bylgja.is Signature of the company representative:	
		 Fh. Fiskimannar Bylgja hf. Kt. 421188-2629	
NC notification date 16/03/2017	Deadline	Date of implementation/proposal	
Notified by Mr. Harry Owen 	Checked by _____	Accepted Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

NC or recommendation description	Req. N. <b>1.1.3</b>
<b>1.1.3</b> The most recent Lemon sole assessment does not detail the stocks relationship to B <sub>msy</sub> however it does state the biomass has been low for the last couple years. This suggests it is below the B <sub>msy</sub> .	

AC proposal <input type="checkbox"/> implementation x <input type="checkbox"/> <i>"IS-SMB survey recruitment index has been high and rising since the year 2000, and it is therefore likely that the stock biomass will increase rapidly if catch levels go down."</i> <i>"The fishing effort is reduced by 20% for 2016/2017 as a precautionary measure."</i> <i>TAC for 2017/2018 will be adjusted even further based on the input from surveys and scientific analysis. Bylgja will suggest Hafro to include B<sub>msy</sub> reference in the next report."</i>	Req. N.
Remark for the auditor: In case of implementation the auditor is kindly asked to provide evidences in attachment to this form	

Auditor comments (not mandatory)
----------------------------------

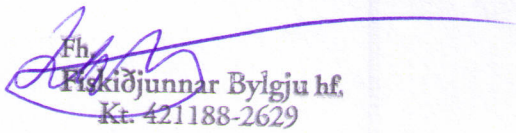

Fiskijan Bylgja HF have provided a document from the Icelandic Marine and Freshwater Research Institute. This states in response to the NC that while the stock biomass is low the recruitment is still high. However recruitment and biomass are two different things and in this section we are looking at biomass. It is true that the biomass is not stated to be above or below B<sub>msy</sub>. However the fact that it is low suggests that it may be below B<sub>msy</sub> and as there is no other information it should perhaps be considered data deficient. In my opinion the evidence provided is not sufficient to combat the NC based on the standard that Friend Of the Sea has produced.



# FRIEND OF THE SEA

Sustainable Seafood

Corrective Action Form	Recommendation	<input type="checkbox"/> to be checked during the following audit	Form 08.01
	Minor NC	X proposal within three weeks	Rev.01 18/01/2016
	Major Nc	<input type="checkbox"/> implementation within 3/6 months	

Ref. Check list :		Company name: Fiskijan Bylgja HF Site(s) audited: Bankastæ 1 355 Olafsvik, Iceland Contact person: Baldvin Leifur Ivarsson Sustainability manager: Contact details: leifur@bylgja.is Signature of the company representative:  Fh Fiskidjunnar Bylgju hf Kt. 421188-2629	
Audit date: 25/01/2017	CB: RINA SERVICES S.P.A.		
Ref. Requirement: Point 1.2 Checklist: FOS - TR Criteria and Indicators for the Certification of the Traceability of 'Friend of the Sea' products	Auditor : Mr. Harry Owen		
NC notification date 16/03/2017	Deadline	Date of implementation/proposal	
Notified by Mr. Harry Owen 	Checked by _____	Accepted Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

NC or recommendation description	Req. N. 1.2
1.2 The company should state explicitly the system for ensuring there is no mixing of FOS certified and uncertified stock within their traceability procedure.	

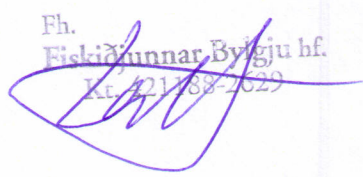

AC proposal x <input type="checkbox"/> implementation <input type="checkbox"/>	Req. N.
The storage freezers and chilling room are designated places for products with certificate FOS.	
Remark for the auditor: In case of implementation the auditor is kindly asked to provide evidences in attachment to this form	

Auditor comments (not mandatory)
Evidence of Corrective action given below.

# FRIEND OF THE SEA

Sustainable Seafood

Corrective Action Form	Recommendation	<input type="checkbox"/> to be checked during the following audit	Form 08.01
	Minor NC	X proposal within three weeks	Rev.01 18/01/2016
	Major Nc	<input type="checkbox"/> implementation within 3/6 months	


Ref. Check list :		Company name: Fiskijan Bylgja HF Site(s) audited: Bankastæ 1 355 Olafsvik, Iceland Contact person: Baldvin Leifur Ivarsson Sustainability manager: Contact details: leifur@bylgja.is Signature of the company representative:  
Audit date: 25/01/2017	CB: RINA SERVICES S.P.A.	
Ref. Requirement: Point 1.4 Checklist: FOS - TR Criteria and Indicators for the Certification of the Traceability of 'Friend of the Sea' products	Auditor : Mr. Harry Owen	
NC notification date 16/03/2017	Deadline	Date of implementation/proposal
Notified by Mr. Harry Owen 	Checked by _____	Accepted Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

NC or recommendation description	Req. N. 1.4
1.4 There should be specific annual traceability training in place for all members of staff involved in maintaining the traceability procedure.	

AC proposal <input type="checkbox"/> implementation x <input checked="" type="checkbox"/>	Req. N.
The Training Plan R-1/PO-9 will include training for employees involved in the maintenance of the chain of custody.	
Remark for the auditor: In case of implementation the auditor is kindly asked to provide evidences in attachment to this form	

Auditor comments (not mandatory)
Evidence of Corrective action given below.



	<b>GÆÐAHANDBÓK</b>		Blaðsíða	1/2
	Kafli 3 Verklagsreglur tengdar starfsemi kerfisins <b>VERKLAGSREGLA UM REKJANLEIKA</b>		Dags útg.	3.04.2017
	Númer: PS-8		Útgáfa	3

## 1. Markmið og umfang

Markmið verklagsreglunnar er að ákvarða og prófa virkni rekjanleikakerfis sem gerir kleift að tengja sendingu hráefnis við framleiðslulotur hálfunninna og fullunninna vara með hliðsjón af fjölda þessara vara. Rekjanleikakerfi nær einnig yfir auðkenningu á framleiðslulotum umbúðaefnis sem notað er til að pakka inn hálfunnum vörum / fullunnum vörum.

**Rekjanleiki** er skilgreindur sem möguleiki á að rekja sögu, notkun eða stað vöru með hjálp skráðs rekjanleikakerfis.

Rekjanleiki getur farið upp - frá birgja, það kallast þá að rekja slóð (enska tracing) og niður - til viðtakanda, það kallast þá að rekja áframhaldandi feril vöru (enska tracking).

**Framleiðslulota:** táknar eins dags framleiðslu af tilteknum vöruflokki

## 2. Ábyrgð og réttindi

Gæðastjóri ber ábyrgð á:

- eftirliti með innleiðingu verklagsreglunnar
- prófunum á rekjanleikakerfinu

Framleiðslustjóri ber ábyrgð á:

- eftirliti með rétttri merkingu á hálfunnum / fullunnum vörum

Móttökustjóri hráefnis ber ábyrgð á:

- rétttri merkingu á hráefni og úrgangi

Hinum ábyrgðunum hefur verið lýst í Verklýsingu.

## 3. Verklýsing

- Rekjanleiki birgja - listi yfir alla birgja sem inniheldur nákvæmar samkiptaupplýsingar (heiti birgis - markaðs, kóði markaðs, tengiliður, samkiptaupplýsingar þ.e. farsími, netfang)
- Rekjanleiki móttökuaðila - listi yfir alla móttökuaðila sem inniheldur nákvæmar samkiptaupplýsingar (heiti fyrirtækis, tengiliður, samkiptaupplýsingar þ.e. farsími, netfang)
- Aðkeypt hráefni skal merkt viðeigandi kóða samkvæmt sniðinu:  
**L0n0DD**, þar sem „L” táknar lotu, „0n” táknar kóða fiskmarkaðs, „0” táknar bil, „DD” táknar dag sem fiskur var keyptur.
- Hálfunnar vörur eru merktar með merkimiða (heiti vöru, þyngd í grömmum, stytting á heiti birgja, dagsetning innkaups, dagsetning framleiðslu / frystingar)
- Fullunnar vörur eru merktar með númeri vöruflokks og númeri framleiðslulotu sem er í samræmi við innkaupadagsetningu og frystingardagsetningu fullunninna vara -  
**L0n0DD0M0DD0RR**, þar sem „L” táknar lotu, „0n” táknar kóða fiskmarkaðs, „0” táknar bil, „DD” táknar dag sem fiskur var keyptur, „M” táknar mánuð sem fiskur var keyptur, „DD” táknar frystingardagsetningu, „RR” táknar tvo síðustu stafi í ártali.  
Dæmi L0102603028012 – Markaður - innkaupadagur fisks – 26, innkaupamánuður fisks – mars, frystingardagur – 28, ár – 2012.
- Umbúðir sem komast í snertingu við vöru eru merktar með númeri framleiðslulotu framleiðanda umbúða eða innra númeri lotu, samkvæmt Verklagsreglu um geymslu. Flutningur á umbúðum í geymslu er ritaður í Skrá yfir eftirlit með umbúðum.
- Rekjanleikakerfið skal prófa að minnsta kosti einu sinni á ári, bæði frá móttöku hráefnis til sendingar á fullunninni vöru sem og frá fullunninni vöru til hráefnis. Við prófun á rekjanleikakerfinu skal taka tillit til fjölda og númera framleiðslulotu hráefnis, afurðar og umbúða. Framkvæmd prófun á rekjanleika skal vera samþykkt af Framkvæmdastjóra.
- Varðandi aðgreiningu til rekjanleika er ekki þörf á að halda sér FOS og MSC tegundum sérstaklega þar sem öllum tegundum er haldið aðskildum í kæli og eingöngu keyptar vörur af



**GÆÐAHANDBÓK GMP/GHP**  
**VIÐAUKI**  
**ÞJÁLFUNARÁÆTLUN**

Númer: R-1/PO-9

Blaðsíða

1

Dags útg.

31.03.2017

Útgáfa

2

**ÁRID 2017**

**ÞJÁLFUN Á SVIDI HREINLÆTIS OG GÆÐASTJÓRNUNAR OG ÖRYGGISSTJÓRNUNAR MATVÆLA**

TEGUND ÞJÁLFUNAR / HEITI ÞJÁLFUNAR	EINSTAKLINGUR / FYRIRTÆKI SEM FRAMKVÆMIR ÞJÁLFUN	ÞÁTTAKENDUR	TÍÐNI	DAGSETNING ÞJÁLFUNAR
Reglur GMP / GHP / HACCP á grundvelli krafa BRC staðalsins, eðlisfræðilegar, efnafraeðilegar og överufræðilegar hættur, fyrirbyggjandi aðgerðir og úrbótaaðgerðir. Gæðastefna – markmið	Adriana Parol	Allir starfsmenn	1 x á ári	Október
Hreinlæti matvæla, persónulegt hreinlæti, eftirlit með framleiðsluferli og vöru, þrifa- og sótthreinsiaætlun.	Adriana Parol	Starfsmenn í framleiðslu	2 x á ári	September, eftir þörfum
Leiðbeiningar við vinnustöðvar	Adriana Parol	Starfsmenn í framleiðslu	1 x á ári	Mars
Eftirlit með CCP og CP, í viðhaldi keðju forsjá FOS og MSC	Adriana Parol	Stjórnendur sem sjá um eftirlit í CCP og CP	1 x á ári	Ferbrúar
Þrifa- og sótthreinsiaætlun, undirbúningur og notkun á hreinsifnum, hlífðarbúnaður	Adriana Parol	Ræstingarstarfsmenn	1 x á ári	Ágúst
Kort af staðsetningu vara í kæli, meðferð úrgangs	Adriana Parol	Starfsmenn í kæli	1 x á ári	Júní
Öryggi afurðar – að koma í veg fyrir vísitandi mengun / óhreinunkun / rangar umbúðalýsingar, hegðun starfsfólks, hegðun gesta	Adriana Parol	Starfsmenn í framleiðslu, verkstjórar, skrifstofustarfsmenn, dyraveiðir o.fl.	1 x á ári	Október
Undirbúningsáætlun: öryggi matvæla, reglur um persónulegt hreinlæti og hreinlæti á vinnustað, þrifa- og sótthreinsiaætlun, verklagsregla um eftirlit með aðskotahlutun, gæðastefna og öryggisstefna fyrir matvæli	Adriana Parol	Nýráðnir starfsmenn	Áður en störf eru hafin	Fyrsti vinnudagur

Adriana Parol  
26.12