

Beredskapsplan mattrygghet sjø

Innhold

Hensikt.....	2
Omfang.....	2
1. Biologisk og kjemisk forurensning av produkt.....	3

Ansvarlig: Andrea Nadine Thomsen

Godkjent av: Kari Marte Krane

Sist revidert: 30.11.2023

Neste revisjon: 30.11.2024

ID: 18808

Versjon: 6

Beredskapsplan mattrygghet sjø

Hensikt

Beredskapsplan for mattrygghet sjø skal sikre en god og forsvarlig håndtering av produkter hos Nova Sea der det er fare for forurensning som kan påvirke fiskens egnethet til konsum. Beredskapsplanen skal sikre at alle vet hvilken rolle de har i en risikosituasjon og beredskapsplanen iverksettes enten som et resultat av iverksettelse av beredskapsplan «Akutt forurensning til sjø» eller hvis det mistanke om forurensning av fisk påført fra leverandører eller andre.

Omfang

Beredskapsplanen har gyldighet for alle prosesser som er direkte knyttet til Nova Sea Sjøproduksjon. Det vil si at dersom avvik på produkt oppdages hos Nova Sea Sjøproduksjon så har denne beredskapsplanen gyldighet, også der opphavet til avviket stammer fra prosesser i andre deler av verdikjeden.

Beredskapsplanen er delt opp i følgende vurderte farer:

- Fare for biologisk forurensning av produkt
- Fare for kjemisk forurensning av produkt

Telefonliste beredskap finnes [her](#).

Ansvarlig: Andrea Nadine Thomsen

Godkjent av: Kari Marte Krane

Sist revidert: 30.11.2023

Neste revisjon: 30.11.2024

ID: 18808

Versjon: 6

Beredskapsplan mattrygghet sjø

1. Biologisk og kjemisk forurensning av produkt

En biologisk forurensning av produkt kan skje ved at det tilføres patogene mikroorganismer (eks. fekale bakterier) som kan gi vekst på et senere tidspunkt (ved slakt).

En kjemisk forurensning av produktet på sjøanlegg og som potensielt vil medføre en mattrygghetsrisiko.

Eksempler på kjemisk forurensning:

1. Kjemisk forurensning som skjer på sjøanlegg (utslipp av diesel, fremmedstoff i fôr, medisiner med ulovlig substans etc.).
2. Kjemisk forurensning som skjer på brønnbåt under operasjoner på sjø (avlusing/sortering/slaktelevering).

Hva	Hvordan	Hvem	Når
1.1. Varsling			
1.1.1. Varsel fra sjøanlegg	Sjøanlegget varsler Produksjonsleder Sjø, fiskehelseansvarlig og kvalitetskoordinator sjø (HACCP leder sjø) om hendelse (eks. utslipp av kloakk, forurenset vann eller diesel nært anlegg).	Driftsleder/operatør	Straks
1.1.2. Loggføring av hendelsesforløp, tiltak og beslutninger	<p>Det skal straks utnevnes ansvarlig for loggføring, loggfører plikter og loggføre all informasjon om hendelse, tiltak og beslutninger. Loggførers kontaktpunkt skal også avklares (kan være Produksjonsleder, Områdeleder eller annen funksjon som er direkte involverte i beredskapsarbeidet).</p> <p>Det er sentralt at man alltid logger kilde til informasjonen, motstridene informasjon dobbeltsjekkes. Loggføring skal skje under protokoll i Landax. Det skal også logges når noen andre overtar loggføringsansvaret.</p> <p>Andre personer som deltar i beredskapsarbeidet, skal enten logge egne handlinger inn i avvikssystemet direkte eller videreformidle til loggfører eller loggførers kontaktpunkt.</p>	Produksjonsleder sjø	Straks

Ansvarlig: Andrea Nadine Thomsen

Sist revidert: 30.11.2023

ID: 18808

Godkjent av: Kari Marte Krane

Neste revisjon: 30.11.2024

Versjon: 6

Beredskapsplan mattrygghet sjø

Hva	Hvordan	Hvem	Når
1.1.3 Avklare omfang av beredskap	Avklare med kvalitetsleder om hendelse også skal utløse beredskapsplan akutt forurensning til sjø.	Produksjonsleder sjø	Straks
1.1.4. Varsling industri og sjøledelse	Kvalitetskoordinator sjø varsler industriledelse inkludert kvalitetsansvarlig industri.	Kvalitetskoordinator sjø (leder HACCP sjø)	Straks
1.1.5. Varsling ledelse	<p>Produksjonssjef sjø ringer og varsler daglig leder. Varsling skal inneholde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antatt årsak • Antatt omfang • Strakstiltak • Behov for bistand <p>Administrerende direktør eller stedfortreder vurderer om kriseteam skal innkalles. Se dok.ID: 2706 Krisehåndtering Nova Sea.</p>	<p>Produksjonsleder sjø</p> <p>Administrerende direktør</p>	Straks
1.1.6. Offentlig varsling	<p>Utslipp av fekal forurensning til sjø skal varsles offentlig myndighet ved Kystverket og Mattilsynet. Dette gjøres i samarbeid med kvalitetsleder.</p> <p>Daglig leder skal settes på kopi ved all varsling til offentlig myndighet.</p>	Kvalitetskoordinator sjø (leder HACCP sjø)	
1.2. Kartlegging og risikovurdering			
1.2.1. Kartlegging	<p>Opphav til forurensning av produkt og omfang kartlegges i samråd med sjøproduksjon og fiskehelse.</p> <p>Ved usikkerhet om opphav skal det planlegges og gjennomføres utvidet prøveuttak på utstyr og produkt for å forsøke å avdekke smittekilde. Dette gjøres i samarbeid med kvalitetsansvarlig industri.</p>	Kvalitetskoordinator sjø (leder HACCP sjø)	Så snart som mulig

Ansvarlig: Andrea Nadine Thomsen

Sist revidert: 30.11.2023

ID: 18808

Godkjent av: Kari Marte Krane

Neste revisjon: 30.11.2024

Versjon: 6

Beredskapsplan mattrygghet sjø

Hva	Hvordan	Hvem	Når
1.2.2. Risikovurdering og tiltak	<p>Det skal gjennomføres risikovurdering basert på mattrygghetsprinsipper for å sikre at forurenset produkt ikke sendes ut til kunde. Der dette er ansett som nødvendig skal HACCP-team sjø/industri innkalles for å gjennomføre risikovurdering. Andre relevante funksjoner hentes inn etter behov (eks. fiskehelse).</p> <p>Ved mistanke om kontakt med diesel (større dieselutslipp) settes fisken i 2 dagers karantene for slakt, i slutten av 2 dagers perioden gjennomføres koketest av 10 tilfeldige valgte fisk fra merda eller merdene som er rammet.</p> <p>Oppkrift koketest: Avliv, blø ut og sløy 10 fisk Skjær ut NQC</p> <ul style="list-style-type: none"> - Studer og lukt på bitene i fersk tilstand <p>Damp fiskebitene i 10 min</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lukt underveis i dampingen - Etter damping, smak på fisken <p>Hvis ingen merkbar smak/luft så frigis fisken for slakt</p>	Kvalitetskoordinator sjø (leder HACCP sjø)	Så snart som mulig
1.2.3. Beslutning videre bruk av produkt	Kriseteamet vil ha ansvar for å vurdere videre bruk av fisk til konsum.	Kriseteam	Etter kartlegging og risikovurdering
1.3. Avviksbehandling			
1.3.1. Avviksregistrering	Registrere avvik og oppdatere underveis. Kvalitetsleder settes som ansvarlig og Kvalitetskoordinator sjø som saksbehandler. Husk at ledergruppe skal informeres i avvik der beredskapsplan er tatt i bruk.	Kvalitetskoordinator sjø (Leder HACCP sjø)	Så snart som mulig og fortløpende
1.3.2. Samarbeid	Kommunikasjon mellom kvalitetsavdeling, sjøproduksjonsavdeling, fiskehelse og sjølogistikk.	Alle involverte	Løpende
1.4. Etterarbeid og evaluering			
1.4.1. Evaluering hendelsesforløp	Hendelsesforløpet og håndtering evalueres. Relevante funksjoner deltar i dette arbeidet (<i>ref. dok. ID 2633 Evalueringsskjema beredskapsplaner</i>).	Kvalitetskoordinator sjø (Leder HACCP sjø)	Når avvik lukkes

Ansvarlig: Andrea Nadine Thomsen

Sist revidert: 30.11.2023

ID: 18808

Godkjent av: Kari Marte Krane

Neste revisjon: 30.11.2024

Versjon: 6

Beredskapsplan mattrygghet sjø

Hva	Hvordan	Hvem	Når
1.4.2. Oppdaterer risikovurderinger	Oppdatere risikovurderinger for mattrygghet i kvalitetssystem.	Kvalitetskoordinator sjø (Leder HACCP sjø)	Når avvik lukkes
1.4.3. Evaluering prøvetakingsplan	Vurdere behov for utvidelse av prøvetakingsplan.	Kvalitetskoordinator sjø (Leder HACCP sjø)	Når avvik lukkes
1.4.4. Evaluering prosedyrer	Behov for endring av prosedyrer vurderes.	Kvalitetskoordinator sjø (Leder HACCP sjø)	Når avvik lukkes
1.4.5. Offentlig varslings	Innsending av avviksbehandling til mattilsynet etter lukking.	Kvalitetsleder	Etter lukking av avvik

Ansvarlig: Andrea Nadine Thomsen

Godkjent av: Kari Marte Krane

Sist revidert: 30.11.2023

Neste revisjon: 30.11.2024

ID: 18808

Versjon: 6