



KVALITETSHÅNDBOK
Blom Fiskeoppdrett AS

1. Virksomheten

1.1. Lokaliteten

1.2. Målsettinger

1.3. Kvalitetssystemet

1.3.1. Naboklage

1.4. Krav til virksomheten

1.4.1. Global G.A.P. og GRASP ivaretagelse.

1.4.1.1. Bruk av GGAP logo

1.4.2. Lover og forskrifter

1.4.2.1. Sjøfartsdirektoratet

1.4.2.2. Kystverket

1.4.2.3. Mattilsynet

1.4.2.4. Fiskeridirektoratet

1.4.2.5. Miljødirektoratet og Fylkesmannensmiljøvernavdeling

1.4.2.6. Arbeidstilsynet (HMS)

1.5. Organisasjonskart

1.5.1. Ansvarsforhold

1.6. Organisasjonskart matfisk mars 2021

2. Personal

2.1. Personelhåndbok

2.1.1. Lønnsregler og -system

2.1.2. Fravær og permisjon

2.1.3. Innstruks for helligdag

2.1.4. Oppsigelse og avskjed

2.2. Arbeidsmiljø

2.2.1. Medarbeidersamtaler

2.2.2. Bedriftshelsetjeneste

2.2.3. Verneombud og tillitsvalgt

2.2.4. Arbeidsmiljøutvalg

2.3. Opplæring

2.4. Forsikring og pensjon

3. HMS

3.1. Ytre miljø

3.1.1. Avfallsplan

3.1.2. Hygiene på arbeidsplassen

3.1.3. Tiltaksplan mot rømming

3.1.4. Biomangfold og dyreliv i nærområdet

3.1.5. Vurdering av anlegget egnethet og påvirkning på ytre miljø (ERA og EIA)

3.1.6. Miljø og biomangfoldsplan

3.1.7. Organisk belastning

3.1.8. Miljøovervåking av bunnpåvirkning fra marine akvakulturanlegg

3.1.9. Forsvarlig bruk av legemidler

3.2. Helse og sikkerhet

3.2.1. Arbeid med løfteredskap

3.2.2. Arbeid fra båt og anlegg i sjø

3.2.3. Brannvern, varmearbeid

3.2.4. Håndtering av kjemikalier

3.2.5. Håndtering av ensileringsmiddel

3.2.6. Alenearbeid

3.2.7. Bruk av personlig verneutstyr

3.2.8. Førstehjelp

3.2.9. Sikker Jobb Analyse (SJA)

3.2.10. Bruk av sikringsradio

3.2.11. Bruk av sikringsradio

3.2.12. Hjelminstruks

3.2.13. Arbeid i lukket rom

3.2.14. Bruk av dykkere

4. Beredskap

4.1. Beredskapsplan sykdom og massedød

4.2. Beredskapsplan ved forurensning/utslipp

4.3. Beredskapsplan ved mistanke rømming/rømming

4.4. Beredskapsplan ved personskade

4.5. Beredskapsplan alger og maneter

4.6. Beredskapsinstruks ved uvær

4.7. Beredskapsavtaler

5. Kvalitet og systemoppfølging

5.1. Revisjoner

5.1.1. Intern revisjon

5.1.2. Spørreskjema internrevisjon

5.1.3. Plan for utbedring av avvik ved internrevisjon

5.2. Prosedyre for Risikovurdering

- 5.2.1. Risikoanalyse HMS og IK-akva
- 5.2.2. Risiko rømming og havari
- 5.2.3. Risikoanalyse forurensing og utlipp
- 5.2.4. Risikokartlegging matvaresikkerhet
- 5.2.5. Risikovurdering biomangfold og lokal dyreliv
- 5.2.6. Risikovurdering kjemikalier
- 5.2.7. Risikoanalyse Fiskehelse og Fiskevelferd
 - 5.2.7.1. Risikovurdering smitte
- 5.2.8. Risikovurdering lus
- 5.2.9. Risikoanalyse brann
- 5.2.10. Risikovurdering smitte
- 5.2.11. Risikoanalyse personskaade og ulykke

5.3. Prosedyre for Avviksbehandling

- 5.3.1. Analyse av grunnårsaker

5.4. Ivaretagelse og forvaltning av dokumenter i arkiv

6. Sporbarhet og styring

- 6.1. Tilbakekallingsrutiner
- 6.2. Produksjonsstyring og sporing
- 6.3. Reklamasjonsbehandling
- 6.4. Matvaretrygghet
 - 6.4.1. Tiltaksplan mot matvaresvindler
- 6.5. Håndtering av ikke tilfredstillende/ avvikende produkter

7. Arbeidsbeskrivelser

- 7.1. Klargjøring av anlegg
- 7.2. Notskift/notutsett
- 7.3. Båtanløp
- 7.4. Installasjoner i merd
- 7.5. Mottak av rensefisk
- 7.6. Mottak av smolt
- 7.7. Fôr
 - 7.7.1. Fôrbestilling
 - 7.7.2. Føring
 - 7.7.3. Føring av rensefisk
- 7.8. Lysstyring
- 7.9. Rensefiskhold
- 7.10. Journalføring
- 7.11. Avlusing
 - 7.11.1. Lusetelling og registrering
- 7.12. Sortering og flytting av fisk
- 7.13. Avliving av fisk

7.14. Levering av matfisk til slakt

7.15. Opprydding etter endt produksjonssyklus

7.15.1. Renhold av fôringsanlegg

8. Fiskehelse og hygiene

8.1. Fiskehelse og fiskevelferd

8.1.1. Fiskehelsetjeneste - tilsynsveterinæravtale

8.1.2. Sulting

8.1.3. Bruk av renseskjold

8.1.4. Medisinering / behandling

8.1.5. Krav til lusetelling, behandling og samordning.

8.1.5.1. Telling av lus - Beste praksis

8.1.6. Fiskehelse og fiskevelferdsplan

8.1.7. Veterinærhelseplan (VHP)

8.1.8. Vannkvalitet og overvåkning

8.2. Hygiene og smittebegrensning

8.2.1. Tiltaksplan mot sykdom

8.2.2. Hygieneplan

8.2.2.1. Prosedyre for eksternt besøk

8.2.2.2. Arbeidsruiner for hygiene og generasjonsskille

8.2.2.3. Prosedyre ved bruk av underleverandører

8.2.3. Renholdsplan

8.2.4. Håndtering av dødfisk, svimere og ensilasje

8.2.5. Tiltaksplan mot Lakselus og resistente lakseluspopulasjonar i akvakulturanlegg

8.2.6. Biosikkerhetsplan fartøy/utstyr/dykkere

8.3. Fiskehelse- og biosikkerhetsplan

8.3.1. Fiskehelse- og biosikkerhetsplan Senoksen

9. Teknisk utstyr, lokaliteter

9.1. Lokaliteter

9.1.1. Oversikt over lokaliteter

9.1.1.1. Merking av anlegg

9.1.2. Miljøundersøkelser, lokalitetsklassifisering

9.2. Anlegg og driftsutstyr

9.2.1. Ettersyn og vedlikehold av anlegg og utstyr

9.2.2. Utstyrsliste

9.2.3. Oppfølging av krav til teknisk standard for flytende akvakulturanlegg (Nytek)

9.2.4. Kontroll av løfteredskap

9.2.5. Kontroll og vedlikehold av fôringsanlegg

9.2.6. Kontroll og vedlikehold av avløpssystem

9.2.7. Kontroll og vedlikehold båter

9.2.8. Kontroll og vedlikehold av pumper

9.2.9. Vedlikeholdsplan

9.2.10. Kontroll og vedlikehold av rensesanlegg

9.2.11. Kontroll og vedlikehold av dieseltank

- 9.2.12. Kontroll og vedlikehold av alarmanlegg
- 9.2.13. Kontroll og vedlikehold av ensilasjekvern og tank
- 9.2.14. Kontroll av merder og nøter
- 9.2.15. Kontroll og vedlikehold av kar
- 9.2.16. Kontroll og vedlikehold av aggregat
- 9.2.17. Kontroll av elektrisk anlegg
- 9.2.18. Vedlikehold fortøyning
- 9.2.19. Kalibrering og service av utstyr
- 9.2.20. Kontroll og vedlikehold av truck

10. Årshjul IK 2021

11. Arbeidsbåter