

WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

EGENKONTROLL SLAKTERI

KAPITEL 1:	BASISINFORMASJON
KAPITEL 2:	HACCP - DOKUMENTASJON
KAPITEL 3:	BASISKONTROLLER
KAPITEL 4:	KUNDEKRAV
KAPITEL 5:	DIVERSE
KAPITEL 6:	FISKEVELFERD
KAPITTEL 7:	KJENT AVSENDER

EGENKONTROLL WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

Innholdsfortegnelse:

kapitel 1

1.1 BASISINFORMASJON:

- 1.1.1 Bakgrunnsinformasjon om anlegget**
- 1.1.1.1. Bedriftens visjon**
- 1.1.2 Offentlige bestemmelser**
- 1.1.3 Analyselaboratorier**
- 1.1.4 Organisasjonskart**
- 1.1.5 Ansvarsområder**
- 1.1.6 Instruks for dokumentstyring**
- 1.1.7 Prosedyre/plan opplæring personell**
- 1.1.8 Dokumentasjon for opplæring i egenkontroll**
- 1.1.9 Tilbakekalling**
- 1.1.10 Instruks for revisjon**
- 1.1.11 Instruks for avviksbehandling**
- 1.1.12 Skjema for avvik**

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.1.
BAKGRUNNSINFORMASJON OM SLAKTERIET				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

Selskapets navn: **Wilsgård Fiskeoppdrett AS**

Etablert: **1983**

Foretaksnummer: **933 593 510**

Registreringsnr: **T – 359**

Godkjent for produksjon av: **Slakting av laksefisk**

Firmaadresse: **9381 Torsken**

Fylke og kommune: **Troms Fylke (19)
Torsken Kommune (1928)**

Ansvarlig person for egenkontrollen: **Daglig leder Fredd Wilsgård**

Telefon: **77 85 53 08**

E-post: **slakteriet@wilsgaard.no
fredd@wilsgaard.no**

Innleveringsdato egenkontroll: **01.11.2000**

Antall ansatte: **25 personer på slakteriet**

Kapasitet produksjon pr døgn: **50-60 tonn ferdig slaktet laks**

Kjølelagervolum: **Omkring 120 paller**

Innfrysningsskapasitet: **0 kg/ døgn. (har pt ikke fryseri)**

Fryselagervolum: **0 m3 (har pt ikke fryseri)**

Sertifisert etter ISO-9001/9002 standard: **Nei**

Referanser:

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.1.1
BEDRIFTENS VISJON				
Utgave: 092009	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

WILSGÅRD SKAL:

produsere smolt og matfisk av ørret og laks, til topp kvalitet basert på miljømessige riktige betingelser, til konkurransedyktige priser

være med å utvikle «våre nærområder i sjø» slik at produksjon av marine arter som torsk og skjell kan utvikles til viktige områder for økt aktivitet og utnyttelse av sjøområder, på samme måte som laks

i den grad det er hensiktsmessig, ta imot og bearbeide de produkter som produseres i sjøen, på tidsriktige mottaksanlegg der kundens behov er sentral.

bidra til en positiv utvikling av lokalsamfunnet gjennom å skape og opprettholde lønnsomme, meningsfulle og varige arbeidsplasser.

ha en organisasjonskultur og en bedriftskultur som ivaretar og utvikler de menneskelige ressurser og verdier til beste for menneskene og selskapene i konsernet.

-eller oppsummert: Vi tenke laks !

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.2.
OFFENTLIGE BESTEMMELSER				
Utgave: 19.06.15	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: MP	Side: 1 av 1

Anleggets egenkontrollsystem er dekkende for:

SLAKTERI:	
Matloven. Lov om matproduksjon og mattrygghet mv.	2003-12-19
Lov om dyrevelferd	19.06.2009
Næringsmiddelhygieneforskriften. Forskrift om næringsmiddelhygiene. FOR nr 1623	2008-12-22
Animaliehygieneforskriften. Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. FOR nr 1624	2008-12-22
Forskrift om slakterier og tilvirkingsanlegg for akvakulturdyr	2006-10-3
Forskrift om smitteforebyggende tiltak ved fiskeslakterier	14.06.1991
Forskrift om slakterier og tilvirkingsanlegg for akvakulturdyr	30.10.2006
Forskrift om desinfeksjon av inntaksvann til og avløpsvann fra akvakulturrelatert virksomhet (blodvann)	20.02.1997
Forskrift om sporbarhet av næringsmidler og fôr	2004-12-23
Drikkevannsforskriften. Forskrift om vannforsyning og drikkevann.	2001-12-04
Restkontrollforskriften. Forskrift om kontrolltiltak for restmengde av visse stoffer i animalske næringsmidler, produksjonsdyr og fisk for å sikre helsemessige trygge næringsmidler.	2000-01-27
Forskrift om transport av animalsk avfall og anlegg som behandler animalsk avfall.	1999-11-05
Forskrift om desinfeksjon av inntaksvann til og avløpsvann fra akvakulturrelatert virksomhet.	1997-02-20
Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer	28.06.13
Internkontrollforskriften. Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel lovgivningen.	1994-12-15
Merkeforskriften. Forskrift om merking mv. av næringsmidler.	1993-12-21
Matemballasjeforskriften. Forskrift om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler	1993-12-21
Generell forskrift om produksjon og omsetning mv. av næringsmidler.	1983-07-08
Forskrift om skadedyrbekjempelse	2000-12-21

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.3.
ANALYSELABORATORIER				
Utgave: 022012	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

1. FORMÅL

Dette dokumentet gir en oversikt over hvilke eksterne laboratorier bedriften bruker for å få diverse analyser utført.

- **Senja Lab as**

9300 Finnsnes

Telefon: 77 85 07 40

De analyserer:	Vannanalyser	1 x pr kvartal
	Is prøver	1 x pr kvartal
	Listeria kontroll av slakteri	1 x pr kvartal
	Listeria kontroll av fisk	1 x pr kvartal
	Renholdsprøver (plate)	1 x pr kvartal

Fiskekjøtt innsendt:	Listeria	
	E-coli	
	Totalkim	1 x pr kvartal

- Vannprøve av sjøvann ved slakteriet 1 x pr år

- Prøver av desinfisert produksjonsvann

- **INTERNE KONTROLLER:**

Renholdskontroll:	ATP-tester miljø	1 x pr uke
	Hygicult prøver /kimtall	1 x pr mnd

Fisk:	Listeria	1 x pr dag (A og B prøve)
-------	----------	---------------------------

- I tillegg tar Mattilsynet ut A og B prøver: Fisk fra lokaliteter og slakteri. Resultatene av disse prøvene sendes til oss.

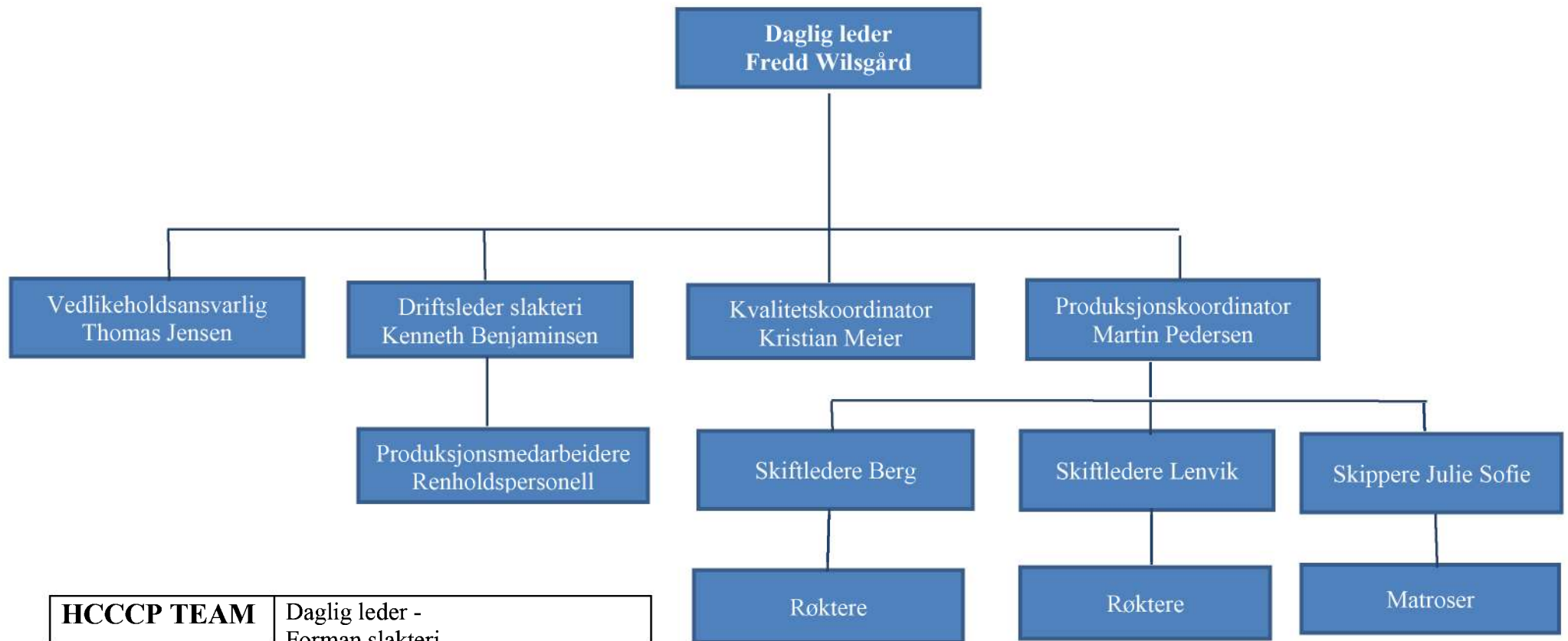
Mattilsynet bruker bl. a følgende laboratorium:

NIFES

Boks 2029 Nordnes

5817 BERGEN

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359			Dok.id: 1.1.4.	
ORGANSISASJONSKART				
Utgave: 19.06.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: MP	Side: 1 av 1



HCCCP TEAM	Daglig leder - Forman slakteri - Kvalitetskoordinator Evt. andre
-------------------	---

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.5.
ANSVAR SOMRÅDER				
Utgave: 08.04.14	Skrevet av: MP/ FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: FW	Side: 2 av 2

LOKALITETSANSVARLIG MATFISK:

- Lede sin driftsenhet og delta aktivt i produksjonen for å nå fastsatte mål
- Holde kontakt med veterinær for sin lokalitet
- Holde kontakt med dykkerfirma
- Føre dagjournal og andre nødvendige registreringer
- Lusetelling og andre periodiske oppgaver i henhold til forskriftskrav og instruksjoner
- Varsle overordnet ved operasjoner som ikke tillegger vanlig drift
- Inspeksjon av anlegget, jfr. egne skjema
- Ansvarlig for etterlevelse av bedriftens kvalitetssystem (HMS og IK-Akva / Global GAP)
- Ansvarlig for å iverksette og følge opp HMS tiltak i sitt ansvarsområde og rapportere til produksjonskoordinator.
- Opplæring og oppfølging av (ny) ansatte innen deres arbeidsoppgaver og HMS.
- Oppsyn og vedlikeholdsansvar for utstyr / båter tilhørende lokaliteten

ANSVARLIG SERVICEBÅT:

- Ansvarlig for å opprette støtte/ servicefunksjon til alle lokaliteter
- Opplæring og oppfølging av (ny) ansatte innen deres arbeidsoppgaver og HMS.
- Oppsyn og vedlikeholdsansvar for utstyr / båter som ikke tilhører lokaliteter
- Ansvarlig for etterlevelse av bedriftens kvalitetssystem (HMS og IK-Akva / Global GAP)
- Ansvarlig for å iverksette og følge opp HMS tiltak i sitt ansvarsområde og rapportere til produksjonskoordinator.

OPPPLÆRING:

- Ansvarlig for opplæring og oppfølging av lærlinger

KVALITETSKOORDINATOR:

- Ajourhold og utvikling av bedriftens kvalitetssystemer (IK Akva, HMS, Egenkontroll, Global GAP osv)
- Intern opplæring i temaer fra kvalitetssystemet
- Bedriftens mikrobiologi, vurdering av resultater, trendanalyser og kontakt med laboratorium
- Ansvarlig for interne revisjoner og annet i henhold til bedriftens systemer.
- Delta på aktuelle revisjoner/ tilsyn fra tilsynsmyndigheter
- Følge opp at vedtatte tiltak etter avvik iverksettes for å forhindre gjentakelse.

ØVRIGE ANSATTE:

- Alle ansatte skal utføre arbeidet sitt etter beste evne, og etter bedriftens rutiner og krav
- Alle ansatte skal følge bedriftens rutiner for HMS, hygiene og orden. Og videre andre rutiner som er nødvendig for en god og forsvarlig produksjon.
- Alle ansatte skal melde fra til nærmeste overordne om forhold som de selv ikke kan rette opp.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.6.
INSTRUKS FOR DOKUMENTSTYRING				
Utgave: 092007	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

1. HENSIKT

Denne instruks skal gi en beskrivelse hvordan egenkontrollens dokumenter håndteres hos Wilsgård Fiskeoppdrett as.

2. OMFANG

Følgende inngår i dokumentstyringssystemet.

- Styrende dokumentasjoner (planer, prosedyrer og instruks)
- Flytskjema, operasjonsbeskrivelse, risikoanalyse
- Resultatdokumenter (registreringsskjema)
- Bekreftelse fra underleverandører / offentlige etater
- Sertifikater fra underleverandører

3. ANSVAR OG MYNDIGHET

Kvalitetskoordinator har ansvar for at rutinene i dette dokumentet følges. Formann følger opp i daglig drift og produksjon.

4. PROSESS OG GJENNOMFØRING

- Nye dokumenter utarbeides i samarbeid for de som skal bruke dokumentet.
Alle dokumenter registreres med et unikt registreringsnummer, godkjent med dato som angir når dokumentet skal gjelde fra, og underskrevet av daglig leder.
- Kvalitetskoordinator gjennomgår dokumentet for å undersøke om det er i overensstemmelse med de faktiske rutinene og i henhold til forskriftene
- Når dokumentet er ferdig distribueres det til rett plass, og til rett person.
- Endringer i dokumenter trekkes inn iht plan.
- Innradde dokumenter gis riktig status og arkiveres i mappe.
- Innholdsfortegnelse med oppdatert oversikt over dokumenter og versjonsstatus skal til enhver tid angi de dokumenter som inngår i systemet.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359			Dok.id: 1.1.7.	
PROSEDYRE / PLAN FOR OPPLÆRING AV PERSONELL				
Utgave: 20.06.13	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

Hensikt:

Alle ansatte i bedriften skal ha nødvendig opplæring for å kunne utføre arbeidet korrekt og på en trygg måte både i forhold til HMS og bedriftens egenkontrollsystem. Opplæring starter første dag.

Når den ansatte har hatt opplæring krysses det av i opplæringsplanen og signeres. Kursbevis o.l. kopieres og arkiveres i bedriftens arkiv. Årlig oppfrisking av hygiene og andre viktige rutiner.

Navn / ansatt nr.:	Arbeidssted:	Ansettelsesdato:

Gjennomført opplæring:

Kurs/ sertifikater, evt. spesifiser:	Dato:	Sign. ansatt:	Sign opplærer / evt arrangør:
Hygiene: (Oppfriskes årlig) - Personlig hygiene m rutiner <input type="checkbox"/> - Produksjons/ mat hygiene og orden <input type="checkbox"/> - Hva hvis evt sykdom/ egenerklæring <input type="checkbox"/> - Rutiner for besøkende <input type="checkbox"/>			
Organisering: - Arbeidstid, lønning, ferie mm <input type="checkbox"/> - Hvem er hva, verneombud mm <input type="checkbox"/> - Kjent avsender (repeteres hvert 2. år) <input type="checkbox"/>			
Arbeidsoperasjoner: - Ventemerd, pumping –fiskevelferd (FV) <input type="checkbox"/> - Overvåking bedøving og bløgging (FV) <input type="checkbox"/> - Sløyning/ vasking og kontroll <input type="checkbox"/> - Sortering av laks <input type="checkbox"/> - Pakking, ising, merking <input type="checkbox"/> - Temperaturkrav <input type="checkbox"/> - Mottak av varer og kontroller <input type="checkbox"/>			
Gjennomgang av farlig arbeid: - Arbeid med kniv <input type="checkbox"/> - Kjemikalier; verneutstyr, datablad (Ensilox, vaskekjemi mm) <input type="checkbox"/> - Glatte gulv <input type="checkbox"/> - Støy og bruk av hørselvern <input type="checkbox"/> - Rullering / ergonomi <input type="checkbox"/> - Bruk av verneutstyr <input type="checkbox"/>			
Glass og kniver –rutiner og krav <input type="checkbox"/>			
Avvik – melding og registrering <input type="checkbox"/>			
Kurs: Fiskevelferd <input type="checkbox"/> Truck <input type="checkbox"/> Kran <input type="checkbox"/>			
Mer utfyllende opplæring for nøkkelpersonell <input type="checkbox"/>			

Evt annen opplæring ikke opplistet her kan noteres på baksiden av arket

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359			Dok.id: 1.1.9.	
Prosedyre for reklamasjon/ klage og tilbakekalling av varer:				
Utgave: 08.05.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.07	Godkjent av: MP	Side: 1 av 2

1.0 Formål og omfang:

- 1.1 Formålet med prosedyren er raskest mulig å kunne spore et produkt for reklamasjonsbehandling eller tilbaketrekking om det viser seg å være feil.
- 1.2 Feil kan være:
 - Mistanke om helseskadelige matvarer, eller vesentlige avvik i forhold til avtale med kunde
 - Produkter eller transaksjonspapirer er merket som Global GAP, men ikke er det.
- 1.3 Prosedyren omfatter reklamasjonsbehandling, tilbakekalling av produkter og årlig tilbakekallingstest.

2.0 Ansvarlig:

- 2.1 Daglig leder i samråd med salgskontor er ansvarlig for reklamasjonsbehandling og tilbakekalling av produkter.
- 2.2 Driftsleder slakteri er ansvarlig for gjennomgang av klager på varer fra slakteriet.
- 2.3 Kvalitetskoordinator er ansvarlig for at årlig tilbakekallingstest utføres.

3.0 Sporbarheten sikres slik:

- All smolttilgang med historikk registreres i FishTalk.
- Foring legges inn i FishTalk. Ordrenr på for legges inn slik at foret også kan spores tilbake hos forleverandør.
- Prøver, behandlinger mm av fisk og miljø loggføres.
- Mærnr og fisk registreres ved tilførsel til slakteriet og sikrer sporbarheten.
- Merking på emballasje samt pakkerapporter og fraktbrev sikrer sporbarhet på ferdig pakket produkt fra slakteriet.
- Sporing av produktet til første kunde, som i de fleste tilfeller er eksportør, skjer ved kobling av pakkerapport og fraktbrev. Videre sporing skjer hos salgsavdeling.

4.0 Reklamasjonsbehandling og evt tilbakekalling av produkter

- 4.1 Dersom vi eller kunden oppdager at produktene ikke holder de avtalte spesifikasjoner, eller f. eks er merket/ har transaksjonsdokumenter som Global GAP, men ikke er det, skal tiltak straks iverksettes: Alle som har mottatt varer av det aktuelle partiet bli underrettet umiddelbart, og produktene blir holdt tilbake.
- 4.2 Ved tilbaketrekking av varer skal også sertifiseringsorganet som har revidert oss opp mot Global GAP varsles. I vårt tilfelle er dette NEMKO v./ Ole Morten Veng, evt revisor Kari-Anne Lenvik.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.9.	
Prosedyre for reklamasjon/ klage og tilbakekalling av varer:					
Utgave: 08.05.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.07	Godkjent av: MP	Side: 2 av 2	

- 4.3 Også ved reklamasjoner der vi ikke blir enige med kunden om nye betingelser kan produktene bli tilbakekalt. Daglig leder har ansvar og myndighet vedrørende handling av tilbakekallinger etter følgende rutine:
- Reklamasjonen mottas eller avvik registreres
 - Alle data omkring reklamasjonen eller avvik undersøkes
 - Berørte parter, som oftest eksportør underrettes. Eksportøren har kontroll på hvor fisken er til enhver tid
 - Dersom enighet ikke oppnås skal varen stoppes for videre salg.
 - Hvis tilbakekalling av produkter skal Mattilsynet varsles, tlf 22400000.
 - Ytterligere informasjon kan innhentes, eks fra mattilsynet.
 - Leverandør skal hele tiden underrettes om hva som skjer.
 - Alle pålegg om tiltak skal bekreftes ovenfor både kunde og leverandør.
 - All dokumentasjon vedr reklamasjon eller avvik arkiveres sammen med øvrige forsendelsespapirer og data på leveransen.
- 4.4 Alle reklamasjoner skal registreres sammen med øvrig dokumentasjon ang reklamasjonen.

5.0 Varling av tilsynsmyndighet

- 5.1 Hvis tilbakekalling av produkter blir nødvendig skal tilsynsmyndighet varsles.

6.0 Årlig tilbakekallingstest:

- 6.1 Gjøres for å verifisere at tilbakekallingsrutiner fungerer i praksis.
- 6.2 Velg ut en ordre og simuler tilbakekalling:
- Ordre nr., kunde, dato og klokkeslett det ble informert
 - Simuler en grunn for tilbakekallingen (f. eks varer feilmerket som Global GAP)
 - Hvem gav tilbakemelding, og hvem evt ikke
 - Hvor stor del av ordren hver kunde hadde ved det tidspunkt de mottok tilbakekallingsmailen/ telefonen
 - Kvantum estimert sendt tilbake fra hver kunde/ ordre
 - Estimert tid før varene evt kunne vært tilbake hos oss
- 6.3 Dokumentasjon på utført tilbakekallingstest arkiveres.

7.0 Referanser:

- 7.1 Global GAP AF 8.1

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359			Dok.id: 1.1.9.	
Prosedyre for reklamasjon/ klage og tilbakekalling av varer:				
Utgave: 05.03.14	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.07	Godkjent av: MP	Side: 2 av 2

- Hvis tilbakekalling av produkter skal Mattilsynet varsles, tlf 22400000.
- Ytterligere informasjon kan innhentes, eks fra mattilsynet.

- Leverandør skal hele tiden underrettes om hva som skjer.
- Alle pålegg om tiltak skal bekreftes ovenfor både kunde og leverandør.
- All dokumentasjon vedr reklamasjon eller avvik arkiveres sammen med øvrige forsendelsespapirer og data på leveransen.

5.0 Varling av tilsynsmyndighet

5.1 Hvis tilbakekalling av produkter blir nødvendig skal tilsynsmyndighet varsles.

6.0 Årlig tilbakekallingstest:

6.1 Gjøres for å verifisere at tilbakekallingsrutiner fungerer i praksis.

6.2 Velg ut en ordre og simuler tilbakekalling:

- Ordre nr., kunde, dato og klokkeslett det ble informert
- Hvem gav tilbakemelding, og hvem evt ikke
- Hvor stor del av ordenen hver kunde hadde ved det tidspunkt de mottok tilbakekallingsmailen/ telefonen
- Kvantum estimert sendt tilbake fra hver kunde/ ordre
- Estimert tid før varene evt kunne vært tilbake hos oss

6.3 Dokumentasjon på tilbakekallingen arkiveres.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.1.10
PROSEDYRE FOR INTERN REVISJON				
Utgave: 07.03.14	Skrevet av:MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkj. av: MP	Side: 1 av 1

1.0 HENSIKT OG OMFANG:

- 1.1 Prosedyren skal sikre en systematisk gjennomgang av bedriftens kvalitetssystem for å finne om det er utformet hensiktsmessig og virker som tiltenkt.
- 1.2 Omfatter kvalitetssystemet med IK-HMS, EK m kjent avsender, Global GAP, IK-Akva.

2.0 ANSVARLIG:

- 2.1 Kvalitetskoordinator er ansvarlig for at revisjoner blir utført i henhold til denne prosedyre.
- 2.2 Interne inspeksjoner i henhold til Global GAP tas i samråd med NRS og godkjente revisorer, disse tar også for seg IK-Akva.

3.0 GJENNOMFØRING:

Gjennomføring:	Ansvarlig:
Frekvens: Kvalitetssystemet skal revideres minimum en gang pr år.	Revisor
Metode: Revisjonene kan utføres med ulike metoder, eller kombinasjon av flere. En revisjon kan ikke ta for seg 100 % av systemet, men baserer seg på stikkprøver: <ul style="list-style-type: none"> • Observasjon av arbeidet og samtaler med ansatte. • Kontroll av om utførte registreringer er i henhold til systemet. • Kontroll av om dokumentasjon i kvalitetssystemet er rett i forhold til lover og regler, std. krav, og stemmer med praksis. • Sjekke at de nødvendige kontroller og analyser er utført • I tillegg blir avvik mellom praksis og system notert fortløpende i arbeidsdagen slik at de kan tas opp til diskusjon ved organiserte gjennomganger. • Gjennomgang av funn, forberede rapport 	Revisor
Avslutningsmøte: Det kan avholdes avslutningsmøte der enkelte av de som var med under revisjonen deltar. Her oppsummeres avvik og observasjoner og evt uklarheter kan oppklares.	Revisor
Revisjonsrapport: <ul style="list-style-type: none"> • Etter revisjonen skrives revisjonsrapport der funnene beskrives. • Revisjonsrapporten skal si hvilket område som er revidert, dato, hvem deltok og hva som ble avdekket i revisjonen. 	Revisor
Distribusjon: <ul style="list-style-type: none"> • Revisjonsrapport mailes til daglig leder og leder på den delen av bedriften som ble revidert. • Revisjonsrapport settes i perm i administrasjonen. 	Revisor
Avviksbehandling: <ul style="list-style-type: none"> • Evt avvik fra revisjonen gjennomgår ordinær avviksbehandling. • Avvik skal rettes snarest mulig. • Korrigerende tiltak verifiseres på neste revisjon på området. 	Revisor og ansvarlig på området
Referanser: <ul style="list-style-type: none"> • Global GAP AB 1.2.3 og AF 2 	

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok. id: 1.1.11
INSTRUKS FOR AVVIKSBEHANDLING				
Utgave: 26.05.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: MP	Side: 1 av 2

1.0 HENSIKT OG OMFANG:

- 1.1 Hensikten med instruksen er å beskrive hvordan avvik registreres og behandles for å søke å hindre gjentakelse.
- 1.2 Instruksen omfatter alle registrerte avvik.

2.0 DEFINISJONER:

- 2.1 Med avvik menes forhold som er i strid med lover, forskrifter og egne rutiner. Eksempel på avvik kan være:
 - HMS avvik (ulykker, nestenulykker, forhold som kan føre til skade mm)
 - Manglende bruk av verneutstyr, eller nødvendig opplæring
 - Feil på utstyr, f. eks. båter, maskiner og annet
 - Feil i rutiner/ gjennomføring av arbeid
 - Mangelfull fiske helse eller velferd –økt dødelighet
 - Utilsiktet utslipp, f. eks utslipp av ubehandlet prosessavløpsvann / ytre miljø
 - Rømmingssikkerhet
 - Mattrygghet
 - Kunde/ leverandør –forhold
- 2.2 Strakstiltak er tiltak man kan gjøre straks avviket er oppdaget for å minske omfanget.
- 2.3 Korrigerende tiltak er tiltak for å rette opp feilen/ avviket.
- 2.4 Forebyggende tiltak er tiltak for å forhindre avviket i å gjenta seg.

3.0 ANSVAR OG MYNDIGHET:

- 3.1 Alle ansatte er ansvarlig for å rapportere avvik.
- 3.2 Skiftleder, formann slakteri, produksjonskoordinator og teknisk ansvarlig er ansvarlig for behandling og oppfølging av avvik innenfor sitt ansvarsområde og å rapportere til daglig leder.
- 3.3 Daglig leder er ansvarlig for behandling av større avvik. Daglig leder er ansvarlig for å melde om avvik til Mattilsynet, Fiskeridirektoratet, Arbeidstilsynet, Politiet eller Fylkesmannens Miljøvernavdeling i de tilfeller alvorlighetsgraden tilsier det.
- 3.4 Kvalitetskoordinator har ansvar for oppfølging og behandling av avvik i styringsprosesser samt interne og eksterne revisjoner, analyser av årsaker til avvik og planlegging av korrigerende tiltak.

4.0 GJENNOMFØRING:

- 4.1 Avvik registreres på avviksskjema:
 - Fyll ut avviksskjema, kryss hvis mulig ut kategori, beskriv avvik, evt strakstiltak og korrigerende tiltak hvis du kan
 - I avviksskjema skal den ansvarlige for avviket angis som nærmeste overordnede
- 4.2 Avvik leveres nærmeste overordnede som foretar behandling snarest mulig. Husk man skal prøve å forhindre gjentakelse av avviket. Forsøk å finne gode korrigerende og forebyggende tiltak snarest mulig.
- 4.3 I ukemøte er avviksbehandling et fast punkt:
 - Gjennomgang av registrerte avvik, hva er lukket og hva er åpent
 - Behandle evt åpne avvik, plan for lukking
 - Læring: Hvordan unngå at avvik gjentar seg, se på årsaken til avvik

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok. id: 1.1.11
INSTRUKS FOR AVVIKSBEHANDLING				
Utgave: 26.05.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: MP	Side: 2 av 2

- 4.4 Hovedregel er at den som er ansvarlig skal behandle avviket.
- 4.5 Avvik settes i egen mappe for avvik på lokalitet, i Julie Sofie og for slakteri i administrasjonen.
- 4.6 Avvik fra kunder, revisjoner, klager og tilbakemeldinger og evalueringer håndteres av kvalitetsansvarlig. Her kan rapporter med handlingsplaner som viser tiltak, ansvarlig og tidsfrist erstatte vanlig avviksregistrering. Dokumentasjon arkiveres. Årsakssammenheng og videre anbefalinger for korrigerende tiltak tas opp med daglig leder. Ansvarlig på området skal informeres om avvik og korrigerende tiltak. Kvalitetsansvarlig følger opp gitte tidsfrister og verifiserer at avvik er lukket. Når avvik fra revisjon er lukket meldes dette til daglig leder.

6.0 ÅRLIG GJENNOMGANG:

- 6.1 Denne prosedyren skal gjennomgås minimum årlig, der følgende skal vektlegges:
- Antall avvik og hvordan dette fordeler seg
 - Er avvikene behandlet og lukket
 - Hvordan fungerer rapporteringsrutinene og er alle kjent med disse

7.0 REFERANSER:

- 7.1 Skjema for avvik.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok. id: 1.1.12
AVVIKSSKJEMA				
Utgave: 260515	Skrevet av: MP/ RF	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

EK dok nr 1.3.2

Kryss av kategori:

HMS: Rutine: Utstyr:

1. Beskrivelse av avvik og evt årsak:

Dato: _____

Signatur: _____

2. Evt. strakstiltak: (Evt disponering av avviksvarer for slakteriet)

Dato: _____

Signatur: _____

3. Korrigerende og forebyggende tiltak (behandling av avviket):

Ansvarlig: _____

Tidsfrist: _____

4. Lukking av avvik:

Dato: _____

Signatur: _____

EGENKONTROLL WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

Innholdsfortegnelse:

kapitel 2

1.2 HACCP - DOKUMENTASJON

- 1.2.1 Produkter og produksjonsprosesser**
- 1.2.2 Flytskjema pakking av laks**
- 1.2.3 Operasjonsbeskrivelse pakking av laks**
- 1.2.4 Risikoanalyse pakking av laks**
- 1.2.5 HACCP team**
- 1.2.6 Lever og muskelprøver tatt av Mattilsynet**
- 1.2.7 Innmeldingsskjema slakting for eksterne**

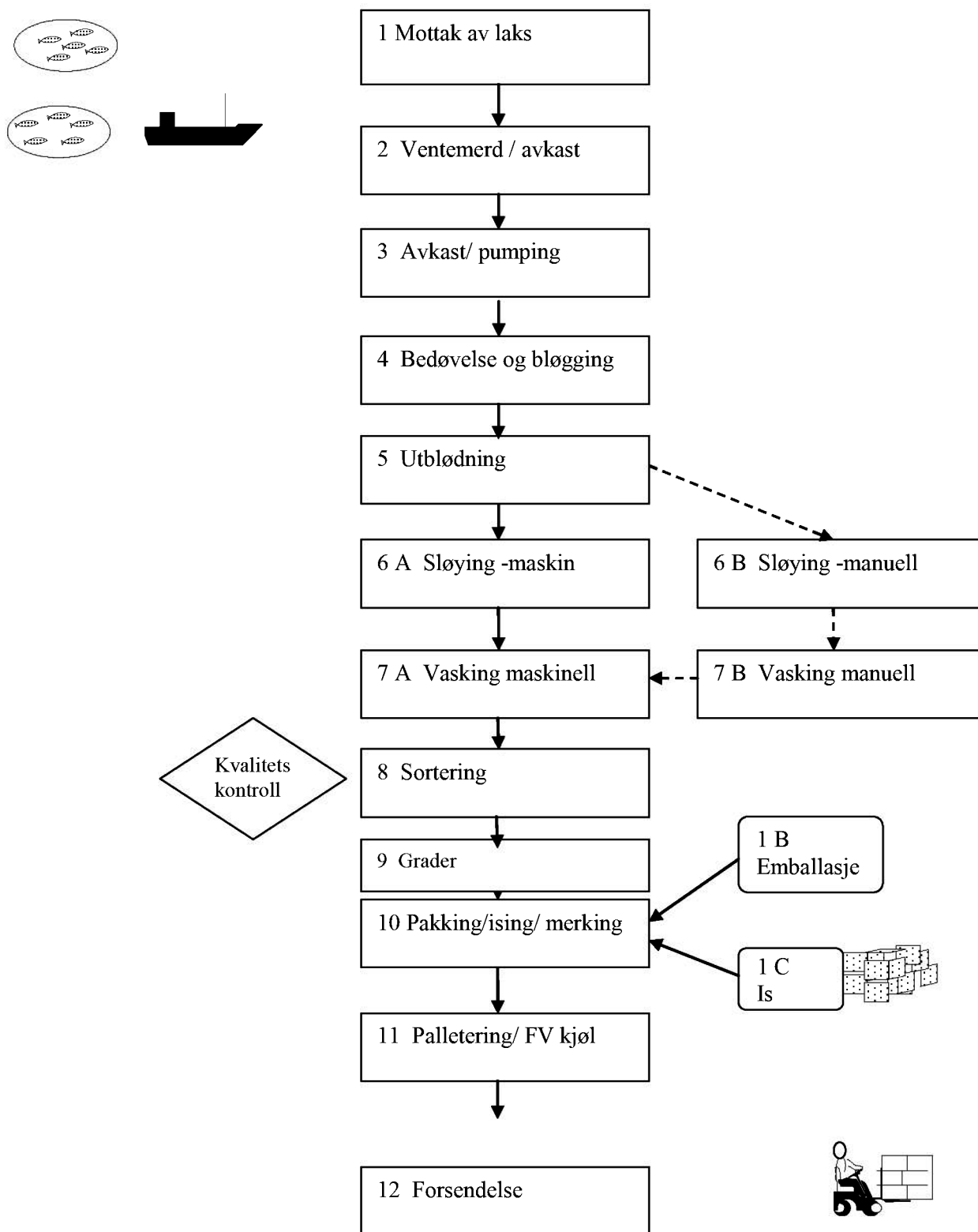
Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.2.1.
PRODUKTER OG PRODUKSJONSPROSESSER				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

PRODUKTBESKRIVELSE SLAKTING OG PAKKING AV LAKS:

- Produkt:** Fersk laks (*Salmo salar*) eller ørret (*Salmo trutta*), sløyd og rensset. Pakket i isoporkasse med is. Ingen tilsetningsstoffer.
- Emballasje:** Isoporeske lokkes og stropes. Etikett med merking.
- Merking:** Etikett med: Fiskeart, behandling/ «guttet», størrelse, netto vekt, kvalitet, pakkedato, holdbarhetsdato, T-359, Norge, EFTA, (hygienevalen), lagringstemperatur, oppdretter, org. nr., lokalitets nr., mær nr., smolt id, palle nr., kasse nr., sporingsdata, eksportør. Merkes med egen Global GAP hvis GG status på fisk.
- Holdbarhet:** Max 18 dager ved tilstrekkelig is og lagringsforhold.
- Lagringsforhold:** Kjølerom -1 til + 4 grader C.
- Pakking:** Fisk kvalitetskontrolleres, grades og pakkes i isoporkasser, påfylles is og lokkes. Stables på 80*120 palle av godkjent treverk.
- Sortering:** Bransjenorm på både størrelse og kvalitet (1-2,2-3,3-4 osv.). Superior, ordinær og produksjon. Det er ikke tillatt å eksportere produksjonsfisk.
- Tiltenkt bruk:** Fisken vi slakter og pakker går hovedsakelig til grossister som bearbeider den videre, f. eks. røyking, koteletter, skiver, filetering, farse, innfrysing, varmebehandling, for videre salg.
- Særskilt for Produksjonsfisk:** Skal ikke eksporteres da den har skader, sår eller lignende. Denne skal gå til godkjente produsenter for feilretting hvor antatt anvendelse er filetproduksjon, kotelettskjæring, farse eller lignende.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.2.2.
FLYTSKJEMA PAKKING AV LAKS				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

FLYTSKJEMA PAKKING AV LAKS:



Flytskjema verifisert av Ken Benjaminsen.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.2. 3
OPERASJONSBEKRIVELSE PAKKING AV LAKS				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 2

OPERASJONSBEKRIVELSE PAKKING AV LAKS:

Trinn:	Beskrivelse:
1 A MOTTAK:	Levende fisk mottas i mære eller fra brønnbåt. Brønnbåt kan levere til mære eller direkte til slakteri. Slaktemerd slepes inn ca 1 døgn før slaktingen starter.
1 B MOTTAK EMB.:	Levering av emballasje/ isoporkasser til slakteriet etter avtale. Emballasjen skal alltid være ren og godkjent for bruk i kontakt med næringsmidler. Mottakskontroll utføres.
1 B MOTTAK IS:	Is produseres på bedriften av godkjent drikkevann. Rutinemessig mikrobiologisk prøvetaking av is for å sjekke kvalitet.
2 VENTEMERD/ AVKAST:	Fisken oppholder seg i ventemerden i påvente av slakting. For å kunne velge ut et mindre antall fisk til slakting bruker man avkastnot. Det måles oksygen i ventemerden. Sjøvannskvalitet sjekkes med vannprøver årlig.
3 AVKAST/ PUMPING:	Slaktefisken samles/ trenges med avkastnot. Avkastnota skal ikke inneholde fisk for mer en ca 2,5 timers produksjon. Fisken pumpes ut fra avkastnota og inn på slakteriet med fiskepumpe.
4 BEDØVELSE OG BLØGGING:	Når fisken er pumpet inn på slakteriet svømmer den i et svømmemagasin. Svømmemagasinet har gjennomstrømming av vann. Fisken bedøves med slag og bløgges umiddelbart etterpå. Dette gjøres i en SI7-helautomatisk bedøvelse og bløggemaskin. Vi har manuell kontroll og manuell bedøvelse og bløgging ved kontrollpunkt. Det tar fra 1-5 minutter fra fisken kommer inn til den er bløgget.
5 UTBLØDNING:	Etter bedøving og bløgging går fisken til utblødningstanken. Her lagres fisken i vann mens den blør ut (tømmes for blod). Fisken lagres her opp mot 45 min.
6 A SLØYING MASKIN:	Fisken sløyes i sløyemaskin der den åpnes. Innvoller og blodrand fjernes av maskinen. Vi gjennomfører manuell kontroll av denne operasjonen. I denne kontrollen sjekkes også fisken for lakselus.
6 B SLØYING MANUELL:	Fisken kan også sløyes manuelt. Da er det en person som åpner fisken og fjerner innvollene mens en annen fjerner blodrand med hjelp av vakuumsug.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.2. 3
OPERASJONSBESKRIVELSE PAKKING AV LAKS				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 2 av 2

Trinn:	Forts. beskrivelse:
7 A VASKING MASKINELL:	Vasking av fisken skjer i en trykkluftsvasker. Her er fisken oppbevart i 1 meters vannsøyle, mens det tilsettes luft i bunnen av tanken. Boblene gir vannet en vaskende effekt slik at blodrester og annet fjernes fra fisken.
7 B VASKING MANUELL:	Manuell vasking foregår ved at fisken vaskes med vannsprut eller kost beregnet for dette arbeidet.
8 SORTERING:	Fisken sorteres på vekt og kvalitet. Vi har 4 kvaliteter, superior, ordinær, produksjon a og produksjon b. - Superior er beste kvalitet, fisk tilnærmet uten lyter. - Ordinær er nest beste kvalitet, fisk med mindre lyter. - Produksjon A er fisk med deformiteter, sår eller skader. - Produksjon B er fisk med store skader eller fisk som er kommet langt i kjønnsmodningen, slik at fargen i fiskekjøttet er tapt.
9 Grader størrelses sort	Fisken størrelses sorteres på grader. Muligheter for batching i karr.
10 PAKKING/ ISING/ MERKING:	Fisken pakkes i isoporkasser med buken ned slik at det ikke blir samling Av vann i fisken. Eskene veies og merkes ihht merkeforskrift. Dette gjøres på datastyrt vekt der ordrene registreres fra kontoret. Esken fylles opp med is. Emballasjen har gjennomgått mottakskontroll. Isen produseres på slakteriet av godkjent vann og kontrolleres rutinemessig. -Egen merking når pakking av Global GAP fisk.
11 PALLETERING/ FV KJØL:	Ferdig pakkede og merkede esker palletteres av robot på kjølerommet. Stables i system i påvente av forsendelse.
12 FORSENDELSE	Ferdige paller lastes på bil. Paller som ikke er fulle samles opp på slutten av bilen, stables opp manuelt. Pakke rapporter tas ut og fraktbrev skrives. Vedkommende som laster bilen kontrollerer at alle esker er hele og rene, samt teller at antall esker stemmer med fraktbrev. All fisk sendes med biler med kjøleaggregat.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.2.4
RISIKOANALYSE PAKKING AV LAKS				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 6

RISIKOANALYSE PAKKING AV LAKS

Bedriften har gjennomgått produksjonen på slakteriet mhp risiki som kan medføre helseskade hos de som skal spise våre produkter, og fiskens velferd. Vi har vurdert biologisk, kjemisk og fysiske farer med produksjonen. I tillegg er fiskevelferd og helse vurdert. For hvert punkt har vi vurdert eventuelle farer og forebyggende tiltak samt gradert risiko.

Allergener:

Enkelte kan være allergiske mot fisk og/ eller laks, det er som oftest bestemte fiskeproteiner som reageres på. I slike tilfeller vil vårt produkt kunne medføre risiko. Allergener er ikke tatt med som egen type fare i vår fareanalyse, men vi er allikevel oppmerksom på dette. Da vi selger ren laks forutsetter vi at de som skal spise denne vet om de er allergiske mot produktet eller ikke.

Omfang:

Fra fisken leveres til slaktemerd til den er satt på bil/ truck for transport fra slakteriet.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359		RISIKOANALYSE FOR SLAKTING AV LAKS		Dok.id: 1.2.4.
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 2 av 6

Prosess trinn:	B K F FV	Fare/ hva kan gå galt: -Biologisk -Kjemisk -Fysisk -Fiskevelferd/ sykdom	Årsak:	Forebyggende tiltak/ handling:	Risiko farge / tall	Dokumentasjon:	Overføres til handlings- plan:
1 A Mottak av laks	K	- Medisinrester.	-Dårlig kontroll/ dialog ang. evt medisinering på oppdrettsanlegg.	-Slakter kun egen fisk. Full kontroll med evt medisinering. Ledere slakteri og hav har dialog og kunnskap om hverandres drift.	K: 3 S: 2 R: 6	-Fish Talk, Fiskens CV, slaktemelding, Dagsrapport slakting m egenerklæring (IK-Akva) -NRS krav til kvalitet på før, -Instr 1.3.1 Mottakskontroll fisk	OK
	K	-Fare for miljøgifter/ tungmetall	-Oppdrett i forurensede farvann	- FishTalk CV leveres slakteri - Miljøundersøkelser før lokalitet settes ut.		-Fisk i rent hav, vannprøver. Mattilsynets prøver av fisk.	
	F B	-Glass og olje -Bakterier på fisk	- Forurenset fisk - Fisk i forurenset vann	- Visuell mottakskontroll - Vannprøver av ventemerdd		-Visuell mottaksktr, opplæring -Vannprøveresultater	
Forts. 1 A Mottak av laks	B	- Fisk (annen generasjon) til slakteriet kan ha lus som smitter til fisken på lokalitet Barbogen. Kun luse-egg kan smitte til annen fisk. Da må fisken som føres til slakteriet ha kjønnsmodne lus.	- Kjønnsmoden lakselus på fisk	Lusefilter på slakteri, kort tid i ventemerdd. Luse- skjørt på alle merder i Barbogen. System for innmelding fra lokalitet til slakteri der vi særskilt følger opp lusestatus via vår vetrinær. <u>EKSTRAORDINÆRE TILTAK:</u> Om vi skal slakte laks med lus med utviklet resistens mot de kjente medikamenter til avlusning skal vi direkte slakte fra brønnbåt. Slakte lukket.	K: 3 S: 2 R: 6	Instr 1.3.1 Mottakskontroll fisk	

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359		RISIKOANALYSE FOR SLAKTING AV LAKS		Dok.id: 1.2.4.
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 3 av 6

Prosess trinn:	B K F FV	Fare/ hva kan gå galt: -Biologisk -Kjemisk -Fysisk -Fiskevelferd/ sykdom	Årsak:	Forebyggende tiltak/ handling:	Risiko farge / tall	Dokumentasjon:	Overføres til handlingsplan:
Forts 1 A Mottak av laks	B	Fisk (annen generasjon) til slakteriet kan ha sykdommer som smitter til fisken på lokalitet Barbogen.	Slaktefisk med smitte	-System for kontroll av helsestatus på fisk som skal slaktes. Oppfølgingen gjøres av vår veterinær. Økt kapasitet på slakteriet gjør at fisk i ventemerde blir stående kort tid. - Ved slakting av syk fisk skal dette skje direkte fra brønnbåt. Slakte lukket.	K: 3 S: 2 R: 6	Instr 1.3.1 Mottakskontroll fisk	
1 B Mottak av emballasje	B K F	-Skitten emb -Ikke matgodkjent emb. -Forurenset med glass / skarpe gjenstander	- Forurenset hos produsent eller under transport	- Krav om EK sertifikat på emballasje - Mottakskontroll	K: 2 S: 3 R: 6	-Instruks 1.3.2 mottaksktr emb. -Skjema 1.3.3 mottaksktr. -Gyldig EK sertifikat fra lev. -Rutiner for mottaksktr og lager	OK
1 C Mottak av vann	B K F	-Forurenset vann (bakterier) -Miljøgifter og tungmetaller i vann -Ingen	-Manglende uttak av vannprøver på bedriften. Manglende kontroll hos vannverks eier.	-Rutinemessig uttak av vann og is prøver i slakteri - Motta kopi av vannleverandørs vannprøver, også utvidede	K: 3 S: 1 R: 3	-Kun vann fra godkjent leverandør. - Instruks 1.3.5 vann/ is prøver. - Skjema 1.3.6 vann/ isprøver - Kart over tappepunkter -Analyseresultater	OK

B = Biologisk, K = Kjemisk, F = Fysisk, FV = Fiskevelferd. K = Konsekvens, S = Sannsynlighet.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359		RISIKOANALYSE FOR SLAKTING AV LAKS		Dok.id: 1.2.4.
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 4 av 6

Prosess trinn:	B K F FV	Fare/ hva kan gå galt: -Biologisk -Kjemisk -Fysisk -Fiskevelferd/ sykdom	Arsak:	Forebyggende tiltak/ handling:	Risiko farge / tall	Dokumentasjon:	Overføres til handlings- plan:
2 Ventemerdd/ avkast	B K F FV	-Vann forurenset av kloakk - Maursyre i havnebasseng -Glass og olje -For lite oksygen i ventemerdd	- Utslipp i havna - Lekkasje - Forurensing i merd - Dårlig vannutskifting - For stor tetthet, økt temp, stresset fisk	- Vannprøvetaking - Forurensingsforskriften - Dobbeltvegget tank, oppsamling ved lagring - Årvåken operatør - Erfarne operatører tar avkast. -Overvåke oksygenivå. -Kunnskap -fiskevelferd.	K: 3 S: 2 R: 6	-Instruks og skjema 1.3.33 vannprøver i ventemerdd - Oksygenlogger -1.6.2 Fiskevelferd i ventemerdd -1.6.3 Fiskevelferd i avkastet - 1.6.5 Oksygenovervåking i ventemerdd - Opplæringsdokumentasjon	OK
3 Avkast/ pumping	B K F FV	- I/A - I/A - Fremmedlegemer -For lite oksygen i ventemerdd	-Fremmedlegemer kommer med vann og fisk - For stor tetthet, økt temp, stresset fisk	-Begrenset tilgang til ventemerdd. -Årvåke operatører -Vedlikehold av pumpe - Erfarne operatører med kunnskap om fiskevelferd	K 3 S: 2 R: 6	- 1.6.3 Fiskevelferd i avkastet - 1.6.4 Fiskevelferd under bedøving og slakting	OK
4 Bedøving og bløgging	B K F FV	- Listeria mon. -Ingen -Glass (glasspolicy for slakteriet) blir derfor ikke behandlet flere ganger i analysen - Fisk ikke tilstrekkelig bedøvd før slakting	- Dårlig renhold - -Glass kan knuses, for eksempel vinduer og lys - Fisk ikke rett vei i svømmemagasin før bedøvelse	- Rutiner for renhold og kontroll - Glasspolicy - Vanngjennomstrømming i magasin slik at fisken svømmer og kommer rett vei inn i bedøveren	K: 2 S: 1 2	- Instruks 1.3.26 for vask og des - Skjema 1.3.27 kontroll renhold 1.6.4 Fiskevelferd under bedøving og slakting	OK

B = Biologisk, K = Kjemisk, F = Fysisk, FV = Fiskevelferd. K = Konsekvens, S = Sannsynlighet.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359		RISIKOANALYSE FOR SLAKTING AV LAKS		Dok.id: 1.2.4.
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 5 av 6

Prosess trinn:	B K F FV	Fare/ hva kan gå galt: -Biologisk -Kjemisk -Fysisk -Fiskevelferd/ sykdom	Årsak:	Forebyggende tiltak/ handling:	Risiko farge / tall	Dokumentasjon:	Overføres til handlingsplan:
5 Utblødning	B K F	-Listeria mon -Rester av renholdskjemi i utblødertank -Ingen	- Dårlig utskifting av utblødnings vann -Ikke skyllet av desinfeksjonsmiddel	- Kontinuerlig utskifting av vann i utblødertank, åpne tilstrekkelig for vann -Årvåkne operatører - Opplæring operatører -	K: 2 S: 1 R: 2	- Oppstartsrutine/ kontroll av renhold skjema 1.3.27	OK
6 A Sløyting - maskinell	B K F	-Bakterievekst - I/A - Metallbiter fra kniver	-Dårlig uttak av slog og blodrand - Kniver i maskiner ødelegges, biter faller av	-Manuell kontroll av maskinsløytinga - Feil med kniver vises straks på sløyensnitt og oppdages av operatør. -Vedlikeholdsrutiner	K: 3 S: 1 R: 2	-I/A	Vurder evt instruks for vedlikehold/ kontroll av maskin
6 B Sløyting manuell	B K F	-Bakterievekst - I/A - Metallbiter fra kniver	-Dårlig uttak av slog og blodrand - Biter faller av kniv	-Opplæring og årvåken operatør - Knivkontroll	K: 3 S: 1 R: 2	Instruks 1.4.5 Kontroll med kniver..	OK
7 A Vasking maskinell	B K F	-Bakterievekst i vann - Rester av renholdskjemi - I/A	- Dårlig utskifting av vann - Rester av renholdskjemi i vannet	- Kontinuerlig utskifting av vann, åpne tilstrekkelig for vanntilførsel -Rutiner for avspyling av kjemi - Renholdskontroll før oppstart	K: 2 S: 1 R: 2	- Instruks 1.3.26 for vask og des - Skjema 1.3.27 kontroll renhold	OK

B = Biologisk, K = Kjemisk, F = Fysisk, FV = Fiskevelferd. K = Konsekvens, S = Sannsynlighet.,

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359		RISIKOANALYSE FOR SLAKTING AV LAKS		Dok.id: 1.2.4.
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 6 av 6

Prosess trinn:	B K F FV	Fare/ hva kan gå galt: -Biologisk -Kjemisk -Fysisk -Fiskevelferd/ sykdom	Årsak:	Forebyggende tiltak/ handling:	Risiko farge / tall	Dokumentasjon:	Overføres til handlings- plan:
7 B Vasking manuell	B K F	- Rester og bakterievekst - I/A -I/A	- Dårlig vasket fisk	- Rutiner, årvåken i arbeidet	K: 2 S: 1 R: 2	-	OK
8 Sortering	B K F	-Bakterier -I/A -I/A	- Dårlig produksjons og personlig hygiene	-Opplæring i produksjonshygiene/ rutiner	K: 1 S: 1 R: 1	-1.1.7 Instruks for opplæring -1.1.8 Skjema for opplæring -Bedriftens rutiner for personlig hygiene	OK
9 Grader	B	- Bakterier	- Dårlig renhold	-Godt renhold	K: 1 S: 1 R: 1	- Renholdsplan - Opplæring	OK
9 Pakking/ ising/ merking	B B K F	-Bakterier i is, -Feil holdbarhetsdato -Olje el. annen kjemi i is -Fremmedlegemer i is	- Forurenset is - Feil merking/ manglende kontroll -Forurenset is - Forurenset is	-Rutiner for is prøveuttak -Kontrollere etiketter -Operatør årvåken - Operatør årvåken	K: 4 S: 2 R: 8	-Rutiner for kontroll av is -Merkerutiner -Hygienisk is prod/ lagring -Hygienisk is prod/ lagring	Vurder evt rutine for kontroll av etiketter/merking
10 Palletering/ FV kjøøl	B K F	-Bakterievekst -Ingen -Ingen	- For høy temperatur	-Temp -1° - +4°C -Kontroll av merking og stabling -Lagerstyring	K: 2 S: 2 R: 4	1.3.9 Instruks for temp ktr 1.3.10 Skjema for temp ktr	OK
11 Forsendelse	B K F	-Bakterievekst -Skitten bil -Skitten bil	- Feil temp i bil - Manglende renhold i bil	Krav om kjølebil v skiping Kontroll ved lasting Kontroll ved lasting	K: 2 S: 2 R: 4	-Temperaturkontroll av fisk på lager	OK

B = Biologisk, K = Kjemisk, F = Fysisk, FV = Fiskevelferd. K = Konsekvens, S = Sannsynlighet,.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.2.5.
HACCP - TEAM				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 01.12.2009	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

HACCP-team:

Wilsgård Fiskeoppdrett har følgende medlemmer i bedriftens HACCP team:

Daglig leder:	Fredd Wilsgård
Driftsleder slakteri:	Ken Benjaminsen
Kvalitetskoordinator :	Kristian Meier

Daglig leder er leder av HACCP teamet og utpeker en til å skrive møtereferat.

Møter:

HACCP teamet er tverrfaglig for å hente inn mest mulig kunnskap om produktet og prosessen. Ved behov hentes det inn ekstra kompetanse.

HACCP teamet møtes ved behov, men minimum en gang pr. år. Følgende saker er naturlig å ta opp:

- Er HACCP systemet ajour og følges det i praksis
- Resultater av interne og evt eksterne revisjoner
- Vurdering av avviksbehandlingen i bedriften
- Evt tilbakemeldinger fra kunder
- Forbedringer

Evt.

Møtereferater og evt handlingsplaner etter møtene arkiveres.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Dok.id: 1.2.6.
LEVER OG MUSKELPRØVER TATT AV MATTILSYNET	

Utgave: 052010	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1
--------------------------	--------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------

Formål: Forhindre at medisinrester skal kunne forurense våre produkter.
Et av våre kontrollpunkt jfr risiko analysen.

Omfang: Mattilsynet gjennomfører disse kontrollene ut fra egen plan.

Ansvar: Mattilsynet gjennomfører prøveuttak, men formann på slakteri har ansvar for å følge opp prøvesvarene.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.2.7
INNMELDINGSSKJEMA –SLAKTING EKSTERNE:				
Utgave: 22.02.16	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 10.15	Godkjent av: MP	Side: 1 av 1

Wilsgård

Innmeldingsskjema for slakting av ekstern matfisk

Innmeldingsskjemaet skal benyttes ved hver slaktelevering (fra ulike anlegg/merder) ved vårt slakteri i Torsken. Skjemaet skal fortrinnsvis sendes til det aktuelle slakteriet innen innmeldingsfrist til Mattilsynet og Fiskeridirektoratet (torsdag i uka før planlagt slakting.)

Slakte dato:		Leverandør:		
Organisasjonsnr leverandør:				
Global G.A.P certified atlantic salmon GGN:				
:				
Anlegg/lokalitetsnr.:		Merdenr.:		Sultedato/døgngrader:
Brønnbåt:			Planlagt tidspunkt for lasting:	
Rund vekt/ sløyd vekt (gj.snitt):			Antall kg fisk sløyd:	

Helsestatus:		
Dato for siste helsekontroll:	Helsestatus på fisken: <input checked="" type="checkbox"/> Ok, <input type="checkbox"/> Annet*: *vedlegg siste helse- rap.	Kan fisken oppbevares i ventemerde:
Dato for siste behandling:	Type behandling/ medisin:	Karantene sluttdato:

Dato / Sted

Navn leverandør:

Tittel: _____
Sign.::

EGENKONTROLL WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

Innholdsfortegnelse:

kapittel 3

1.3 BASISKONTROLLER

1.3.1 Mottakskontroll av slaktefisk

1.3.2. Kontroll mottak av emballasje

1.3.3. Registreringsskjema mottak av emballasje

1.3.4. Kontroll av emballasje før pakking

1.3.5. Instruks for prøveuttak vann og is

1.3.6. *Tatt ut 05.03.14 Registreringsskjema uttak vann og is*

1.3.6.1 Kart over tappepunkt

1.3.7. Instruks og skjema for kontroll av temperatur i fisk

1.3.8 Daglig registrering temperatur kjølerom

1.3.9 Instruks og skjema for kontroll av termometere

1.3.10 *Tatt ut 20.06.13 Registreringsskjema for kontroll av logg i kjø*

1.3.11 *Tatt ut 20.06.13 Instruks og registreringsskjema for daglig test av termometer*

1.3.12 *Tatt ut 20.06.13 Instruks for kontroll av veie utstyr*

1.3.13 Instruks for kontroll av veie utstyr

1.3.14. Registreringsskjema kontroll av vekt

1.3.15. Instruks for skadedyr kontroll

1.3.16. Kart over åtestasjoner

1.3.17. Registreringer skadedyr

1.3.18 Instruks for kontroll av hygieniske og bygningstekniske forhold

1.3.19 Registrering skjema hygieniske og bygningstekniske forhold

1.3.20

1.3.21 Kart over personalflyt

1.3.22 Instruks for personlig hygiene

1.3.22.1 Skjema for egenerklæring

1.3.23 Instruks for vasking av hansker

1.3.24 Rutine for ansatte som kommer tilbake etter sykdomsfravær – skjema for samtale

1.3.25 Instruks for å forhindre at overflater der det skal være fisk forurenses

1.3.26. Instruks for vask og desinfeksjon

1.3.27 Registreringsskjema vask og desinfeksjon

1.3.28 Renholdskontroll

1.3.29 Skjema for kontroll med hygicult (ny mars 2016)

1.3.30

1.3.31 Instruks for mikrobiologiske prøver av fisk

1.3.32 *Tas ut juli 2013 i samråd med Ken*

1.3.33 Rutine for prøvetaking av sjøvann ved ventemerde

1.3.34 *Tas ut juli 2013 i samråd med Ken*

1.3.35 Kvalitetskontroll pakkeri

1.3.36 Registreringsskjema kvalitetskontroll pakkeri

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.1.
MOTTAKSKONTROLL SLAKTEFISK				
Utgave: 092015	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

Før slakting skal følgende være kontrollert og dokumentert for å sikre sporing av fisken og at den ikke inneholder medisinrester:

SLAKTERI	WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS - T-359	
OPPDRETTER	KONSESJONS NR	KRYSS AV (den som slakter)
Wilsgård Fiskeoppdrett as	T-tk 0004 T-tk 0005 T-tk 0020	
Nor Seafood as	T-t 0003 T-t 0007	

INFORMASJON OM FISKEN:

Fiskeslag: (laks/ørret)	
Fra lokalitet:	
Merd nr:	
Forventet størrelse på fisk: (rund)	
Medisinbehandlet siste 12 mnd:	
Annen fisk på lokalitet medisinbehandlet:	
Global GAP: (Ja/ nei)	
Annet:	

Evt. legg ved fiskens CV fra Fish Talk.

KONTROLL HELSE- OG LUSESTATUS VED SLAKTING FOR ANDRE OPPDRETTERE:

Kontroll av helse- og lusestatus gjøres ved at slakteriformann kontakter vår veterinær for en skriftlig uttalelse om fiskens helse og luse status.

Dersom vi skal slakte syk fisk eller fisk med lus som har utviklet resistens mot de kjente medikamenter til avlusing skal vi direkteslake fra brønnbåt. (Slakte lukket)

Helsestatus:	
Lusestatust:	

Signatur for mottakskontrollen:

Dato/ sign

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.2.
INSTRUKS FOR MOTTAK AV EMBALLASJE				
Utgave: 05.06.13	Skrevet av: FW/MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

1.0 Formål:

1.1 Sikre at emballasjen er uskadet og ren.

2.0 Kontroll-type:

2.1 Visuell kontroll.

3.0 Ansvarlig:

3.1 Emballasjen kontrolleres ved mottak:

4.0 Krav:

4.1 Det skal ikke være skader på emballasjen.

4.2 Det skal ikke være synlig forurensing på emballasjen.

4.3 Det skal ikke være rester av trefliser ol på emballasjen.

5.0 Tiltak:

5.1 Skadet eller skitten emballasje skal samles opp og leveres i retur når vi har emballasjeleveringer.

5.2 Ved mottak av lokk kan det skje at disse står direkte på pallen for å sikre stabilitet. Før bruk skal derfor de tre nederste lokkene alltid kontrolleres nøye for evt trefliser. Om det er mistanke om slike på lokkene skal de straks kasseres.

6.0 Registreringer:

6.1 Registreringsskjema for emballasje.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Dok.id: 1.3.4
INSTRUKS FOR KONTROLL AV EMBALLASJE FØR PAKKING	

Utgave: 012010	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 05.10.2010	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1
--------------------------	--------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------

FORMÅL:

Sikre at emballasjen er ren når fisken legges i.

Kontroll-type:

Visuell kontroll.

Ansvarlig:

Driftsleder slakteri, men kontrollen gjennomføres av personell i pakkeriet.

Krav:

Det skal ikke være synlig forurensning på emballasjen, og det skal spesielt vurderes på innsiden der fisken skal være.

Tiltak: Emballasje som inneholder forurensning skal ikke brukes.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.5
INSTRUKS FOR PRØVEUTTAK AV VANN OG IS				
Utgave: 29.04.13	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Ken B	Side: 1 av 2

1.0 Formål og omfang:

- 1.1 Kontrollen skal sikre og dokumentere forskriftsmessig vann og iskvalitet for forbygge forurensning av produktene.
- 1.2 Prøver fra ferskvann og is som benyttes ved Wilsgård Fiskeoppdrett as.

2.0 Ansvar:

- 2.1 Driftsleder slakteri er ansvarlig for å kontrollere og følge opp vann og isprøvetakingen.
- 2.2 Senja Lab er leid inn til å ta vann og is prøver.

3.0 Risiko:

- 3.1 Høyt kimtall eller sykdomsfremkallende bakterier. Ved prøver som viser verdier større enn 100 for kimtall eller påviste indikatorbakterier skal ny prøve tas. Se tabell under.

4.0 Prøveuttak:

- 4.1 Se inntegnede punkter på oversikt.
- 4.2 Vann: Det varieres mellom de forskjellige tappe punktene slik at en i løpet av en 5 års periode har testet alle tappepunktene.
- 4.3 Det tas prøver av is fra isdoserer, islager og fra evt kar med is.

5.0 Frekvens:

- 5.1 Det tas ut prøver kvartalvis.

6.0 Avviksbehandling:

- 6.1 Hvis prøver viser for høye verdier, tas nye prøver straks, og senest innenfor 2 dager.
- 6.2 Ved avvik skal tilsynsmyndighet varsles umiddelbart. Se utdrag fra vannforskriftens vedlegg:

Tabell 2. Mikrobiologiske parametere Tabell 2.1. Vann levert abonnent eller forbruker

Nr.	Parameter	Enhet	Grenseverdi	Tiltakstype	Merknader
5	<i>Clostridium perfringens</i> (inkl. sporer)	Antall/100 ml	0	C	Dersom verdien overskrides, må vannverket undersøke vannforsyningen for å forsikre seg om at det ikke er noen potensiell helserisiko forbundet med tilstedeværelse av patogene mikroorganismer, for eksempel <i>Cryptosporidium</i> eller Norwalk-lignende virus.
6	<i>E. coli</i>	Antall/100 ml	0	A	
7	Intestinale enterokokker	Antall/100 ml	0	A	
8	Kimtall 22 °C	Antall/ml	–	C	Ved verdier over 100 undersøkes årsaken .
9	Koliforme bakterier	Antall/100 ml	0	B	

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.5
INSTRUKS FOR PRØVEUTTAK AV VANN OG IS				
Utgave: 29.04.13	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Ken B	Side: 2 av 2

Beskrivelse av tiltakstyper. (Utdrag fra vannforskriftens vedlegg)

Tiltakstypene angir hvordan man skal forholde seg ved overskridelse av en grenseverdi, og hvilke dispensasjoner aktuell myndighet kan gi i slike tilfelle.

Generelt: Ved overskridelse av grenseverdier skal det umiddelbart iverksettes tiltak for å avdekke årsaker til overskridelsene. Tilsynsmyndighetene skal varsles iht. de enkelte tiltakstyper.

Tiltakstype A: Det skal umiddelbart iverksettes tiltak for å bringe parameterverdien under grenseverdien. Det kan ikke gis dispensasjon fra grenseverdier. Tilsynsmyndighetene skal umiddelbart varsles. For flaskevann skal overskridelse medføre omsetningsforbud.

Tiltakstype B: Nødvendige tiltak skal gjennomføres så snart som mulig for å bringe parameterverdien under grenseverdien, og tilsynsmyndigheten skal varsles. Det lokale Mattilsynet kan gi dispensasjon fra grenseverdien for vedkommende parameter forutsatt at slik dispensasjon ikke representerer helserisiko og forutsatt at tilfredsstillende vannforsyning fra alternative kilder ikke er mulig. Dispensasjonen skal gis for kortest mulig periode, og skal ikke overskride 3 år. Melding om slik dispensasjon med begrunnelse for vedtaket skal sendes til det sentrale Mattilsynet. Eventuell forlengelse av dispensasjonen utover 3 år kan bare gis av det sentrale Mattilsynet.

Tiltakstype C: Nødvendige tiltak skal gjennomføres så snart som mulig for å bringe parameterverdien under grenseverdien. Tilsynsmyndigheten skal varsles, og kan gi dispensasjon fra grenseverdien for en periode slik at nødvendige tiltak kan gjennomføres forutsatt at overskridelser av grenseverdien ikke representerer noen helserisiko. For vannforsyningssystem som ikke er godkjeningspliktige eller meldepliktige, vil slik dispensasjon i det enkelte tilfelle kunne gjøres varig.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.7
INSTRUKS FOR KONTROLL AV TEMPERATUR I FISK:				
Utgave: 20.06.13	Skrevet av: KB/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

1.0 Formål og omfang:

- 1.1 Ha kontroll på kjernetemperatur i fisken for å kunne tilpasse is-mengde i kassene.
- 1.2 Instruksen omfatter temperaturkontroll i fisk på slakteriet.

2.0 Ansvarlig:

- 2.1 Formann har ansvar for at temperatur i fisk blir kontrollert, samt å iverksette evt. tiltak.

3.0 Gjennomføring:

- 3.1 Temperatur måles i fisk ved pakking i kasse, men før det has på is.
- 3.2 Kassen settes for seg selv på kjølelageret og temperatur måles så på nytt etter 2 og 4 timer. Det er viktig at det er samme kasse som måles.
- 3.3 Temperatur etter 2-4 timer skal være mellom -1 og +4°, men fortrinnsvis 0-0,5°C.
- 3.4 Registreres i skjema for kvalitetskontroll/ ferdigvarekontroll.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.13
INSTRUKS FOR KONTROLL AV VEIE UTSTYR				
Utgave: 30.04.14	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: MP	Side: 1 av 1

1.0 Hensikt og omfang:

- 1.1 Hensikten med instruksen er å kontrollere og dokumentere at vektene veier riktig.
- 1.1 Gjelder for alle vekter i slakteriet: 2 stk Marel N 2000 serien pakkevekter 0-30 kg.

2.0 Ansvar og myndighet:

- 2.1 Produksjonsleder / stedfortreder.

3.0 Kontroll og toleransegrense:

- 3.1 Pakkevekt kontrolleres hver dag mot justert (sertifisert lodd).
- 3.2 Vekt med til og med to, -2 delinger godkjennes for bruk. (0,05 kg på vekt – pakkevekt.)
- 3.3 Vekter som skal inn i produksjonen skal kontrolleres før bruk. Toleransegrenser finnes på kontrollskjema for vekter.
- 3.4 Daglig registrering av utført kontroll, noteres i skjema vektkontroll.

4.0 Lodd:

- 4.1 Loddstørrelse: Et av 20 kg og et av 5 kg.
- 4.2 Justervesenet kontrollerer vektene hvert 3. år og skriver ut bevitnelse som arkiveres.

5.0 Melding til Justervesenet:

- 5.1 Hvis plombebrudd, reparasjon eller annet som kan påvirke måletekniske egenskaper ved vekten skal Justervesenet kontaktes. Det er så opp til dem å bestemme om de skal ha oppfølgingskontroll på vekta.
- 5.2 Det er bedriftens/ brukerens ansvar at vekter som brukes til enhver tid tilfredsstiller kravene.

6.0 Tiltak ved avvik:

- 6.1 Dersom grenseverdiene overskrides skal dette behandles som avvik.
- 6.2 Nødvendige tiltak iverksettes.

7.0 Definisjoner:

- 7.1 Toleransegrense = deling. Står angitt på vekta og er forskjellen mellom to på hverandre følgende verdier på vektens skala (eks 5 g) Deling kan være forskjellig på samme vekt avhengig av veieområde, dette er da beskrevet på vekta.

8.0 Referanse:

- 8.1 Registreringsskjema for kontroll av vekter
- 8.2 Justervesenets regler ang mål og vekt
- 8.3 Justervesenets bevitnelse på rett vekt på lodd

9.0 Oversikt over vekter:

Vekt nr.	Plassering	Type	Maks vekt
1	Pakking	Marel M 2200	0-30 kg
2	Pakking	Marel M 2200	0-30 kg

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.15
INSTRUKS FOR SKADEDYR KONTROLL				
Utgave: 22.01.13	Skrevet av: FW/MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

Formål:

Hindre inntregning av skadedyr og derav sikre produktenes hygieniske tilstand.

Omfatter:

1. Åte-stasjoner er satt ut for å kontroll av skadedyrs tilstedeværelse skal plasseres hensiktsmessig jfr bygningsmasse, både kontroll og oppstart av kontroll.
2. Ved anlegget er alle vinduer som kan åpnes utstyrt med fluenetting.
3. I pakkeriet skal det være fluefanger som står på i perioden april – november.

Frekvens:

Åte stasjonene skal sjekke hver 14. dag i perioden 01. mai og ut oktober.
Fluefanger skal tømmes månedlig i perioden 01. mai og ut oktober.

Ansvar:

Formann

Avviksbehandling:

Ved problemer som skadedyr skal skadedyrkontrollene tilkalles.

Referanse.

Kart over åtestasjoner.
Skjema for registrering skadedyr.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Dok.id: 1.3.18
INSTRUKS FOR KONTROLL AV HYGIENISKE OG BYGNINGSTEKNISKE FORHOLD	

Utgave: 22.01.13	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1
----------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------

TRINN	AKTIVITET	ANSVAR
1	Bygningsmessige forhold som kan ha innvirkning på kvaliteten på våre produkter kontrolleres årlig. Kontrollen registreres på sjekkliste for kontroll av hygieniske og bygningstekniske forhold.	Formann
2	Dersom det avdekkes mangler og/ eller avvik ved kontroll av hygieniske og bygningstekniske forhold, skal det vurderes om disse er så alvorlig at produksjon må stoppes for nødvendig utbedring, eller om utbedring kan vente til naturlige stopp i produksjonen åpner for utbedring. Det skal registreres hva som man mener bør gjøres, og dato for utbedring.	Formann
3	Om det oppdages feil og mangler ved bygningsmassen i perioden mellom de fastsatte gjennomgangene utføres vanlig avviksbehandling.	Formann
4	Dersom uforutsette hendelser som kan ha innvirkning på det leverte produkts kvalitet inntreffer under produksjon, vurderes om produksjon må stoppes mens nødvendig utbedring utføres, eller om andre metoder / teknikker ev andre lokaler kan tas ibruk mens utbedringen pågår.	Formann

Referanse:

Skjema – generelle hygieniske og bygningstekniske forhold.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Dok.id: 1.3.19
REGISTRERINGSKJEMA HYGIENISKE OG BYGGNINGSTEKNISKE FORHOLD	

Utgave: 092007	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 3
--------------------------	--------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------

KONTROLL AV:	Mn	St	Al	KK	OK	Tid	KOMMENTAR
Utendørs lokalteter:							
Boss, avfall eller lagring av uvedkommende utstyr (Mn)							
Bygninger							
Tak og vegger i produksjonslokale (Al)							
Åpninger som vindu og ventilasjonssystem mtp skadedyr (Al)							
Dårlig skille mellom rene og urene aktiviteter i produksjonen (KK)							
Skader på gulv i produsjonsrom (KK)							
Innsekt og skadedyrkontroll							
Tegn på tilstedeværelse av skadedyr (Ok)							
Avall/forhold som trekker til seg skadedyr (KK)							
Belysning							
Sjekke lys i alle lamper (Mn)							
Ventilasjon							
Utilstrekkelig luftutskiftning (St)							
Is							
Ikke produsert, lagret eller håndtert på en hygienisk forsvarlig måte (KK)							

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.19	
REGISTRERINGSKJEMA HYGIENISKE OG BYGGNINGSTEKNISKE FORHOLD					
Utgave: 092007	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 2 av 3	

KONTROLL AV:	Mn	St	Al	KK	OK	Tid	KOMMENTAR
Avfall							
Søppel og rot der hvor vi pakker eller har ferdig pakket fisk (Al)							
Produksjons, lager og transportutstyr							
Innredning og utstyr som er i kontakt med fisken er lette å gjøre rene (OK)							
Flater uten direkte kontakt glatte og lette å gjøre rene (OK)							
Kjøle, innfrysning, fryse lager							
Er det tempraturlogging på alle rom (Al)							
Håndvasker							
Håndvasker i garderobene er i orden og automatisk (KK)							
Mangler det såpe og tørkepapir (KK)							
Instrukser for håndvask, og vask av arbeidstøy (St)							
Kryssforurensning							
Persontrafikk mellom ren og urene sone/avdeling (St)							
Transport gjennom rene og urene soner/avdelinger (St)							
Orden							
Lagring av utstyr og emballasje som ikke skal brukes i pågående produksjon (Al)							
Vinduspuster brukes som hyller (St)							

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.19	
REGISTRERINGSKJEMA HYGIENISKE OG BYGGNINGSTEKNISKE FORHOLD					
Utgave: 092007	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 3 av 3	

KONTROLL AV:	Mn	St	Al	KK	OK	Tid	KOMMENTAR
Personell:							
Ikke tilfredsstillende personlig hygiene* (Al)							
Ikke tilfredsstillende produksjonshygiene hos personell i produksjon*(KK)							
Ikke tilfredsstillende opplæring av personell i hygiene (Al)							
Kjemikalier							
Stoffer som bensin, dieselolje smøremiddel mv. lagret i produksjonslokalene (KK)							
Kjemikalier, rengjørings og desinfeksjonsmidler lagret i produksjonslokalene (KK)							
Sum feil:							
Kontrollert av:							
Dato:				Signatur: _____			
Bruk av skjema:							

* se instruks

Definisjoner:

Mn = **Mindre feil**, dvs uten betydning jfr egenkontrollsystem

St = **Større feil**, dvs kontroll og registreringsrutiner blir ikke godt nok fulgt opp men registreringene kan ansees som tilfredsstillende.

Al = **Alvorlig feil**, dvs kontroll og/eller registreringsrutinene er ikke tilfredsstillende.

KK = **Kristisk feil**, dvs store feil ihht plan, egenkontrollrutinene blir ikke fulgt opp i den grad de at egenkontrollsystemet kan sies å være virksom.

Ok = **OK** brukes når ting er i orden

Det avmerkes kun et kryss pr linje.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.22.
INSTRUKS FOR PERSONLIG HYGIENE				
Utgave: 19.09.14	Skrevet av: KB/MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

PERSONIG HYGIENE:

ANSVAR:

- Alle medarbeidere er ansvarlig og har myndighet til å påse at instruksene følges.
- Formann eller omviser har ansvar for at besøkende følger denne instruksjonen.
- Alle produksjonsmedarbeidere har ansvar og myndighet til å vise bort de som ikke følger reglementet for personlig hygiene.
- Hver arbeidstaker har ansvar for sin egen hygiene.

REGLER FOR PERSONIG HYGIENE:

- Hendene skal vaskes med såpe under rennende vann, og de skal alltid vaskes ved arbeidets start, etter toalettbesøk og etter hosting/nysing eller etter kontakt med forurensete materialer. Desinfiser hendene etter håndvask.
- Arbeidstøy (kjeldresser) skiftes ved behov, min 1 gang pr uke.
- Informasjon om håndtering av arbeidstøy er oppslått på vegg i sluse.
- Eget hodeplagg benyttes. I slakteriet (uren avdeling) er dette caps, mens i pakkeriet (ren avdeling) er dette hårnett.
- I pakkeriet (ren avdeling) skal de som har skjegg/ bart, bruke munnbind/ skjeggnett.
- Kniver og annet verktøy som brukes vaskes daglig. (Se egen prosedyre for kniver)
- Hørselvern og annet verneutstyr som brukes i produksjonslokalene må holdes rent og pent.
- Ved pauser og ved dagens slutt skal oljeklær og støvler grovspyles i produksjonslokalet, og vaskes i våtgarderoben før de henges opp/ tørkes.

FORBUDT I PRODUKSJONSLOKALENE:

- Røyking forbudt, det samme for bruk av snus.
- Det skal ikke brukes smykker, øreringer o.l. Kun en flat giftering er tillatt. Evt piercing som er vanskelig å fjerne skal tapes inn.
- Det skal ikke tas med flasker, tyggegummi eller annet som spises.
- Mye sminke, parfyme og lakkede negler er ikke tillatt.

SYKDOM/ HELSE:

- Alle ansatte skal gi en egenerklæring om helse. I tillegg skal ansatte ha helsesertifikat utstedt av lege –fornyes hvert tredje år.
- Ved oppkast og/eller diarè skal det tas spesielle hensyn slik at smitte ikke kan overføres til medarbeidere eller fisk.
- Ved mistanke om sykdom etter utenlandsopphold skal det tas spesielle hensyn, slik at smitte ikke kan overføres til fisk eller medarbeidere. Nærmeste overordnede varsles

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.22.1
SKJEMA FOR EGENERKLÆRING HELSE				
Utgave: 05.06.13	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 05.06.13	Godkjent av: K. B.	Side: 1 av 1

EGENERKLÆRING HELSE/ PERSONAL STATEMENT HEALTH:

Erklæringen fylles ut av den ansatte og leveres til formann slakteri. Svarene er taushetsbelagte.
The statement should be completed by the employee and submitted to the production manager. The information is subject to professional secrecy.

Personlig informasjon / Personal information:

Navn / name:	Fødsels dato/ D.O.B.:
Adresse / address:	Telefon / tel.:

HELSEOPPLYSNINGER/ INFORMATION ON HEALTH		Ja/ Yes	Nei/ No
1	Har du hatt diaré eller løs avføring i mer enn 4-5 dager den siste måneden ? <i>Have you had diarrhea or loose stools more than 4-5 days in the last month ?</i>		
2	Er du under behandling/ kontroll for tuberkulose ? <i>Are you undergoing treatment/ check-ups for tuberculosis ?</i>		
3	Har du, eller bruker du å ha kroniske sår og byller på huden/ hender / i øret ? <i>Do you have or did you previously suffer from chronic sores or boils on your skin/ hands/ in your ears ?</i>		
4	Er du under behandling/ kontroll for andre smittsomme sykdommer, f. eks hepatitt ? <i>Are you undergoing treatment/ check-ups for other infectious</i>		

Jeg føler meg frisk og har ikke kjennskap til noe som kan være til hinder for at jeg kan jobbe med mat. Jeg forsikrer at gitte opplysninger er riktige og at jeg straks melder til nærmeste overordnede ved mistanke om sykdom som kan smitte over til uemballerte næringsmidler.

I feel well and I am not, to the best of my knowledge, afflicted with any illness that prohibits me from working in seafood business. I confirm that the information provided is correct, and that I will immediately notify the line manager if I suspect any illness that means I cannot work with unpackaged food.

 Dato/ signatur. Date/ signature:

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.23
INSTRUKS FOR VASKING AV HANSKER				
Utgave: 05.06.13	Skrevet av: FW/MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

1.0 Formål:

- 1.1 Denne instruksjonen skal sikre at hanskene vi bruker i produksjonen, og som er mye i kontakt med produktet vårt, til enhver tid er rene.

2.0 Risiko:

- 2.1 Man berører forurensede områder med hanskene, før disse kommer i berøring med fisken.

3.0 Omfang:

- 3.1 Gjelder alle arbeidsoperasjoner i slakteri og pakkeri, men SPESIELT de som jobber i pakkeriet, etter at fisken er vasket.

4.0 Ansvar:

- 4.1 Alle medarbeiderne i slakteriet.
4.2 Formann følger opp og repeterer instruks.

5.0 Gjennomføring:

- 5.1 Ved pauser vaskes hanskene med såpe og vann og henges til tork på hansketørkere.
5.2 Ved arbeidsslutt vaskes hanskene med såpe og vann og henges til tork på hanstørkerne.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Dok.id: 1.3.25
INSTRUKS FOR Å FORHINDRE AT OVERFLATER DER DET SKAL VÆRE FISK FORURENSES	

Utgave: 01.2012	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.01.2012	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1
---------------------------	--------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------

Formål:

Hensikten med denne rutinen er å forhindre at fisk blir forurenset pga ubetenksomhet fra medarbeidernes side.

De mest utsatte områdene i slakteriet er renna forran stunnerene (der fisken bedøves og slaktes) samt det manuelle sløyebordet.

I pakkeriet er det sorteringsbenken som er mest utsatt.

Risiko for å forurense disse flatene unngås om man sørger for at man ikke går på disse flatene med samme fottøy som når vi går på gulvet.

Gulvet kan være forurenset og da er det viktig at vi ikke bringer denne forurensning til fisken.

Ansvar:

Alle medarbeiderne i avdelingene har ansvar for at dette ikke skjer, og driftsleder følger opp rutinen.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.26
RENHOLDSPLAN MED INSTRUKS				
Utgave: 25.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 2

- 1. Instruks for grovspyling.**
 Alt synlig materiale skal fjernes under grovspyling. Dette spyles ned i pumpekum.
 Start med vegger og tak, for så å ta maskiner og utstyr.
 Avslutt med gulv.
- 2. Instruks for pålegging av vaskemiddel**
 Vaskemiddel legges på med lavtrykkssprøyte. Det legges et jevnt lag på vegger, maskiner/ utstyr, og gulv. Start nede og arbeid oppover slik at skummet får feste og er i kontakt med overflaten.
- 3. Instruks for høytrykksvasking**
 Tak, vegger, maskiner og utstyr skal alt vaskes med høytrykksvasker, med varmt vann og vaskemidler.
 Pass på de delene av maskiner som ikke skal ha vask med høytrykk, her må vi bruke kost og bøtte.
 Pass på øvrige elektriske installasjoner.
- 4. Instruks for desinfeksjon**
 Desinfeksjon legges på med lavtrykkssprøyte. Når desinfeksjon er lagt på (fredag) skal den stå til søndag, før den spyles av. Det byttes mellom forskjellige desinfeksjonsmidler annenhver fredag.
 God tørk av utstyr og anlegg har også en god desinfiserende effekt.
- 5. Ansvarlig:**
 Det er egne ansatte som er ansvarlig for renhold av slakteriet og å følge bedriftens renholdsplan.
 Formann er ansvarlig for at renhold kontrolleres før slakting starter.
- 6 HMS:**
 Ved håndtering av kjemikalier skal øyne beskyttes med tettsittende vernebriller. Oljehyr skal brukes for å beskytte testen av kroppen.
 Ved alenearbeid skal man alltid ha alarmen på seg.
 Datablader lagres ilag med kjemikalier i skap i slusen.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Utgave: 25.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Dok.id: 1.3.26
RENHOLDSPLAN MED INSTRUKS			Godkjent av: FW	Side: 2 av 2

Ansvarlig: Egne renholdere

Område/ objekt:	Frekvens:	Vaskemiddel Konsentrasjon og tid	Metode:	Desinfeksjonsmiddel Konsentrasjon og tid	Metode:	Anmerkning:
Slakteri, gulv, vegger med utstyr og maskiner	Vask: Daglig Des: Ukentlig	Enduro Chlor / Enduro Super 3-5 %, 10-15 min	Grovspyl Skumlegg, virketid Spyl m temp. vann	Titan Hypo / Addiquat SU 321 0,5-1 %, til søndag	Legges på med lavtrykkskanne. Spyles av før produksjon.	Temperert vann
Pakkeri, gulv, vegger med utstyr og maskiner	Vask: Daglig Des: Ukentlig	Enduro Chlor / Enduro Super 3-5 %, 10-15 min	Grovspyl Skumlegg, virketid Spyl m temp. vann	Titan Hypo / Addiquat SU 321 0,5-1 %, til søndag	Legges på med lavtrykkskanne. Spyles av før produksjon.	Temperert vann
Emballaselager Gulv	Ukentlig eller oftere	Enduro Chlor / Enduro Super 3-5 %, 10-15 min	Spyl, skrubbe med kost.	Titan Hypo / Addiquat SU 321 0,5-1 %, til søndag		Pass på å ikke søl på evt emballasje på lager
Kjølelager	Daglig Vask: Ukentlig	-Vann -Enduro Chlor / Enduro Super 3-5 %, 10-15 min	Spyles - Skumlegg, virketid Spyl m temp. vann	Titan Hypo / Addiquat SU 321 0,5-1 %, til søndag		Spyles daglig, skumlegges ukentlig, ved behov oftere NB: OBS Robot
Våtgarderobe	Daglig	Enduro Chlor / Enduro Super 3-5 %, 10-15 min	Grovspyl Skumlegg, virketid Spyl m temp. vann	Titan Hypo / Addiquat SU 321 0,5-1 %, til søndag		Spyle og skumlegg med temperert vann, evt skrubbe
Tørrgraderobe	Daglig	Enduro Chlor / Enduro Super 3-5 %, 10-15 min	Grovspyl Skumlegg, virketid Spyl m temp. vann	-		Spyle og skumlegg med temperert vann, evt skrubbe
Vindfang	Ukentlig	Enduro Chlor / Enduro Super 3-5 %, 10-15 min	Grovspyl Skumlegg, virketid Spyl m temp. vann	-		Spyl og skrubbe

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.27	
REGISTRERINGSKJEMA VASK OG DESINFEKSJON					
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 3	

ÅR: _____ UKE NR: _____

SLAKTERIAVDELINGEN

STED	Objekt	Objekt	man vask	tirs vask	ons vask	tors vask	Fre Vask Og desinf	Merk.
SLAKTERI	Vindfang	Gulv						
	Tørr gard	Gulv/vegger Vasken Vindu/karmer						
	Våt gard	Gulv/vegger Vaskene Vindu/karmer						
Bløggehøll	Utstyr	Bløggemaskin Bånd Renner Vasken Vindu						
	Takk/vegger							
	Gulv/renner							
Slaktehøll	Utstyr	Utblødningstank Renner Sløyemaskin Manuelt bord Trykkluftsvasker Div utstyr Vindu						
	Tak/ vegger							
	Gulv/renner							
KONTROLL:								

NB: Mandags morra spyles desinfiseringen av alle flater som har kontakt med fisk eller is.

MERKNADER: _____

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.27	
REGISTRERINGSKJEMA VASK OG DESINFEKSJON					
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 2 av 3	

ÅR: _____ UKE NR: _____

PAKKERIAVDELINGEN

STED	Objekt	Objekt	man vask	tirs vask	ons vask	Tors Vask	fre Vask Og desinf	Merk.
PAKKERI:	Vindfang	Gulv/Vegger						
	Tørr gard	Gulv/vegger Vasken Vindu/karmer						
	Våt gard	Gulv/vegger Vaskene Vindu/karmer						
	Pakkehall	Renner Sorteringsbord Grader Pakkestasjon Vektene Transportbånd Lokkmaskin Strappemaskin Vasken Isdoserer Vasken Vindu						
	Tak/vegger							
	Gulv/renner							
	Kjølerom	Vegger Gulv/renner						
		Stable plattformer						
	Embalasje lager	Vegger Gulv/renna Orden/ryddig						
KONTROLL								

Mandags morra spyles desinfiseringen av alle flater som har kontakt med fisk eller is.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.27
REGISTRERINGSKJEMA VASK OG DESINFEKSJON				
Utgave: 02.09.15	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 3 av 3

ÅR: _____ UKE NR: _____

ANDRE OPPGAVER FOR VASKERNE

STED	Objekt	Objekt	
Prosesslager	Vegger		Ukentlig
	Gulv		Ukentlig
	Tanker		Ukentlig
	Rist/sluk		Ukentlig
Uteområdet	Søppel Containere		Daglig
	Uteområdet		Daglig
			Daglig
Vaskerom	Vaske kjeldresser		Daglig
	Henge opp kjeldresser		Daglig

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Dok.id: 1.3.28
RENHOLDSKONTROLL	

Utgave: 092009	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1
--------------------------	--------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------

1.0 Formål:

1.1 Dokumentet skal sikre at vi kontrollerer renholdet slik at produksjon av mat er forsvarlig.

2.0 Omfang:

2.1 Dokumentet omfatter visuell og bakteriologisk renholdskontroll i slakteriet.

3.0 Ansvar og myndighet:

3.1 Formann har ansvar for prøveuttak og videre analyse av renholdsprøvene.

3.2 I tillegg utfører Senja Lab as stikkprøve (periodisk) kontroll.

4.0 Kontroll:

4.1 Daglig tas det visuell renholdskontroll av lokaler og utstyr før produksjonen starter. Dette registreres i eget skjema.

4.2 Ukentlig tas det ATP hurtigtest av renhold i henhold til instruksjonsbok fra Labolytic. Det tas ut 6 prøver ulike steder på produksjonslinja. Følgende verdier viser ut fra vår erfaring:

0 - 160	Godt renhold
161-799	Akseptabelt, men vurder hvor på linja og omvask/ spyling
over 800	Dårlig –vask på nytt.

4.3 Daglig tas ut en fisk som legges på is på kjøla. Fredag tas svaberprøver av fisken. To samleprøver. Analyseres for Listeria mon. for å gi et bilde av produksjonshygiene i anlegget. Sendes til analyse hos Senja Lab og analyseres som samleprøve 1 til 2 svar pr uke. Hvis det påvises listeria skal det tas ut og analyseres prøver pr dag inntil en er kommet på et forsvarlig nivå.

4.4 Kvartalsvise miljøprøver: Svabere som testes for Listeria monocytogenes, Senja Lab

4.5 Månedlig: Kontroller kimtall med hygicult.

5.0 Avvik:

5.1 Hvis det ved kontroll av renhold finnes avvik settes det i verk nødvendige tiltak straks. Det aktuelle området vaskes på nytt før produksjonen kan starte opp. Det noteres på skjema hva som er gjort for å rette opp avviket.

5.2 Mangelfullt utført renhold skal tas opp med renholder for å forhindre gjentakelse.

6.0 Referanser:

6.1 Renholdsplan

6.2 Registreringer av visuell, ATP og mikrobiologisk (hygicult renholdskontroll

6.3 Laboratorieresultater

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.29
SKJEMA FOR KONTROLL MED HYGICULT				
Utgave: 17.03.16	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 17.03.17	Godkjent av: MP	Side: 1 av 1

Dato for prøveuttak:		Dato for avlesing:	
Tidspunkt prøveuttak:		Tidspunkt avlesing:	
Ansvarlig for kontroll:		Type analyse:	

Se pakningsvedlegg med instruks for prøveuttaking av Hygicultprøver.

Prøve nr.:	Prøvested/ evt. annet:	Temp i inkubator:	Kolonier pr skål:	Karakter:
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

Se pakningsvedlegg for avlesing av prøvene.

Karakter	Totaltall pr agarside TPC	Vurdering
1	1-5	Svært bra
2	6-45	Akseptabel
3	Over 45	Dårlig
Karakter	Totaltall pr. agarside koliforme	Vurderig
1	0	Rent
2	1-10	Forurenset
3	Over 10	Skittent

Kommentar:

--

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.31
INSTRUKS FOR MIKROBIOLOGISKE PRØVER AV FISK				
Utgave: 30.04.14	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: MP	Side: 1 av 1

1.0 Formål:

1.1 Hensikten med denne prosedyre er å kunne dokumentere mikrobiologiske analyser av fisken.

2.0 Omfatter:

2.1 Fisk som slaktes og pakkes

3.0 Risiko:

3.1 *Listeria monocytogenes*, koliforme bakterier og totalkim.

4.0 Prøver til analyse og grenseverdier:

4.1 Produktprøver tas hvert kvartal.

4.2 Vi bruker Senja Lab som er akkreditert laboratorium.

4.3 Fisken skal analyseres for følgende:

- Aerobe mikroorganismer <100 Cfu/gr
- Koliforme bakterier <10 Cfu/gr
- E. Coli <10 Cfu/gr
- *Listeria mon.* Ikke påvist / 25 gr

5.0 Ansvarlig:

5.1 Formann skal ta disse prøvene

6.0 Avviksbehandling:

6.1 Dersom prøvene viser for høye verdier, skal nye prøver tas umiddelbart.

6.2 Ved avvik skal kunden og Mattilsynet varsles.

6.3 Avhengig av alvorlighetsgraden i avvik iverksettes nødvendige tiltak.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.33
INSTRUKS FOR PRØVETAKING AV SJØVANN VED SLAKTERIET				
Utgave: 03.07.13	Skrevet av: FW / MP	Gjelder fra: 01.12.2009	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

Formål: Kjenne til sjøvannets beskaffenhet i og omkring ventemerden ved slakteriet.

Omfang: Det tas ut prøver ved ventemerde 1 x pr år.
Prøvene skal analyseres for generell mikrobiologi og det er primært tarmbakterier som koliforme bakterier vi søker etter.

Ansvar: Formann

Hvordan: Årlig tas det ut 5 vannprøver like under overflaten på representative steder ved slaktemæra. Disse sendes inn til Senja Lab og analyseres.

Noter: Dato, tidspunkt på dagen, flo/fjære, strømforhold, vanntemperatur samt steder for prøveuttak.

Analyse og grenseverdi:

Presumptive E. coli: 10 kim/100 ml

Intestinale enterokokker: 50 kim/100 ml.

Det aksepteres at 2 av 5 prøver har et innhold av presumptive E. coli opp til 30 kim/100 ml, de øvrige 3 prøvene må inneholde mindre enn 10 kim/100 ml. I alle 5 prøvene skal innholdet av intestinale enterokokker være mindre enn 50 kim/100 ml.

Prøvene skal analyseres ved et laboratorium som tilfredsstiller de krav som tilsynsmyndigheten setter.

Arkivering: Testresultater gjennomgås i henhold til grenseverdier og arkiveres.

Referanse: Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer, vedlegg 1.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.3.35
KVALITETSKONTROLL PAKKERI/ FERDIGVAREKONTROLL				
Utgave: 30.04.14	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: MP	Side: 1 av 1

1.0 Formål:

1.1 Denne prosedyre har som formål å sikre at fisken som pakkes på pakkeriet blir kontrollert.

2.0 Omfang:

2.1 Prosedyren skal sikre at følgende blir kontrollert:

- Sortering av fisk, kvalitet og størrelse
- Pakking av fisk, kassevekt
- Ising av fisk
- Temperatur i fisk (ferdigvare)
- Merking

3.0 Ansvar:

3.1 Formann er ansvarlig for at kvalitetskontrollen gjennomføres.

4.0 Hyppighet:

4.1 Minimum 3 kasser hver dag.

5.0 Avvik:

5.1 Hvis det finnes avvik under kontrollen må tiltak vurderes i hvert enkelt tilfelle.

5.2 Avvik med tiltak registreres på avviksskjema eller evt på kontrollskjemaet.

6.0 Registrering:

6.1 Kontrollen registreres på skjema for kvalitetskontroll/ ferdigvarekontroll.

EGENKONTROLL WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

Innholdsfortegnelse:

kapitel 4

1.4. KUNDEKRAV

1.4.1 Glasspolicy

1.4.2 Skjema for kontroll av glass

1.4.3 Instruks besøkende

1.4.4 Registrering besøkende

1.4.5 Instruks og Skjema for Kniv, ståle og bryne kontroll

1.4.6 Instruks for kontroll av biler før lasting

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.4.1.
GLASSPOLICY				
Utgave: 092009	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

1. Formål

Denne prosedyre skal sørge for at vi avgrenser problemet dersom vi skulle oppleve knust glass som forurensningskilde på vår fisk.

2. Risiko

Denne prosedyre gjelder alle de muligheter for knust glass i våre produksjonslokaler.

- Knusing av vindu
- Lysstoff rør som knuses
- Glass i lykter på truck
- Glass vindu på truck

3. Tiltak

Dersom knust glass skulle forekomme har vi følgende handlingsmønster:

- Stopp produksjonen og isoler skadeområdet.
- Kartlegg skadens omfang, og hvor glass er og kan være spredt.
- Ta ut den delen av produksjonen som vi kan være sikre på er uberørt
- Reparer skaden (i alle all midlertidlig)
- Rengjør området, og evt forurenset fisk (dette arbeidet må kvalitetsikres!)
- Ta prøver underveis i produksjonen
- Avlutt produksjonen
- Reparer skaden permanent
- Vask ned anlegget

4. Ansvar

Alle medarbeidere har ansvar for at knust glass blir registrert som avvik.
Formann skal iverksette tiltak, og varsle daglig leder.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.4.2
KONTROLLSKJEMA GLASS:				
Utgave: 22.09.15	Skrevet av: FW / MP	Gjelder fra: 01.10.2007	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

En gang pr mnd skal vi gå gjennom fabrikken å sjekke ut de pkt som har glass eller evt hardplast som kan knuses, for å sjekke at disse er hele.

DATO FOR KONTROLL: _____

UTFØRT AV: _____

KONTROLLPKT	ALT OK	MERKNAD:
GARDEROBE		
Speil tørr-garderobe		
Vindu tørr-garderobe		
Lysdeksel/rør tørr-garderobe		
Vindu våt-garderobe		
Lysdeksel/rør tørr-garderobe		
BLØGGING:		
Speil over linje		
Vinduer og dør		
Lys		
Porselensvask		
PAKKERI		
Vindu pakkeri		
Pleksiglass v ismaskin		
Display pakkevekt 1		
Display pakkevekt 2		
Display pakkevekt 3		
Lysdeksel/rør pakkeri		
Speil		
KJØLEROM		
Lysdeksel/rør kjølerom		
Vindu i port kjølerom		
Vindu mot pakking		
EMBALAGELAGER		
Lysdeksel/rør		
Vindu		
Vindu i port		
SLAKTERI		
Lysdeksel/rør		
Pleksiglass utblødningstank		
Pleksiglass i deksel sløyemaskin		
Vinduer i port og vegg		
Klokke		
DIVERSE		
Lys, vindu og speil på truck		

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.4.3
INSTRUKS BESØKENDE				
Utgave: 092007	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 15.09.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

1. Formål

Denne instruks har som formål å sikre at ikke besøkende bringer forurensning inn i produksjonslokalene.

2. Risiko

Forurensning av fisk/produkt

3. Omfatter

- Skifte av fottøy i vindfang slakteri
- Påkledning av bedriftens arbeidstøy, eller engangs/besøks klær.
- Signering av besøkslogg

4. Ansvar

Alle medarbeiderne har ansvar og myndighet til å vise bort personer som kommer inn i produksjonslokalene uten å ha iført seg besøksklær, eller bedriftens arbeidsklær. Formann skal følge opp at gjester følger rutinen.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.4.6
KONTROLL AV BIL FØR LASTING				
Utgave: 03.07.13	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 01.12.2009	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

- 1. Formål** Sikre at ikke en forurenset bil forringer våre produkter
- 2. Omfang** Kontroll av at bilen er tilstrekkelig ren før lasting.
- 3. Ansvar:** Formann/ den som laster bilen
- 4. Hvordan:** Det tas en visuell kontroll av renholdet i bilen før en starter med innlasting av ferdigvarer.
- 5. Avvik:** Hvis bilen ikke holder forsvarlig standard tas det umiddelbart kontakt med salgskontor som er ansvarlig for logistikk og hvilke biler som henter varene. Evt kan det iverksettes vask av bilen før innlasting starter, dette i samråd ed salgskontor. Avviksskjema fylles ut og kopi sendes til NRS.

EGENKONTROLL WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

Innholdsfortegnelse:

kapitel 5

1.5. DIVERSE

1.5.1 Instruks for avfallshåndtering

1.5.2

1.5.3. Beskrivelse og instruks blodvannsanlegg

1.5.4. Driftsinstruks blodvannsanlegg

1.5.5. Rutine for kontroll av ensilasje

1.5.6. Skjema for kontroll av ensilasje

1.5.7 Prosedyre for oversikt restprodukter

1.5.8 Prosedyre for månedsrapporter

1.5.9 Prosedyre for faktura og rapporteringsgrunnlag

1.5.10 Årlig rapportering til Fylkesmannen

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359			Dok.id: 1.5.1.	
PLAN FOR HÅNTERING AV AVFALL (G.G)				
Utgave: 08.04.14	Skrevet av: FW / MP	Gjelder fra: 01.10.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 2

1.0 Hensikt:

- 1.1 Sikre at avfall blir behandlet og fjernet på en slik måte at søl og eksponering til produkt, mennesker, dyr og miljø unngås.

2.0 Ansvar og myndighet:

- 2.1 Alle ansatte skal følge denne rutinen og holde orden, avfall kastes i korrekt container.
- 2.2 Formann på slakteri er ansvarlig for at blodvann og slog behandles rett i henhold til bedriftens rutiner. Han er også ansvarlig for å kontakte Akva Ren ang henting av ensilasje.
- 2.3 Formann slakteri kontakter Senja Avfall ang levering av annet avfall. Og fyller ut deklarasjonsskjema ved levering av farlig avfall (Maling, lakk, spillolje, batterier, lysrør mm).

3.0 Instruks:

- 3.1 Ordinært avfall leveres ihht gjeldende regler og godkjente mottakere.
- 3.2 Spesial eller farlig avfall leveres og deklarerer hos godkjent mottaker/ Senja Avfallsselskap.
NB: Husk å få registrert levering på deklarasjonsskjema slik at vi kan dokumentere korrekt håndtering av farlig avfall.
- 3.3 Registreringer av levert avfall, farlig avfall/ deklarasjoner, merder, poser ol skal arkiveres slik at vi har oversikt over vår avfallshåndtering.

Forts neste side.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.5.1.
PLAN FOR HÅNDTERING AV AVFALL (G.G)				
Utgave: 08.04.14	Skrevet av: FW / MP	Gjelder fra: 01.10.2007	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 2 av 2

4.0 Plan for avfallsbehandling:

Type avfall:	Avfallsbehandling:
Husholdningsavfall Papir, plast, engangsutstyr/ klær Tomme kjemikaliebeholdere Tomme medisinbeholdere Annet brennbart avfall Tomme medisinforsekker	Søppelcontainer for brennbart avfall (NB kork skal være på kjemikalie og medisinbeholdere)
Tomme fôr sekker	Presse for plastgjenvinning
Utrangerte merder og slanger Utrangerte nøter	Norsk Fiskeriretur Refa, arkiver dokumentasjon fra Refa om behandling av avfall
Dødfisk	Has i egne dødfisktanker og tilsettes syre. Ensilasje kategori 2 hentes av Akva Ren. Se egen instruks for dødfiskbehandling.
Blodvann	Samles opp i egne tanker for dette. Syre tilsettes og nødvendig holdetid overholdes før vannet slippes ut via utslippsledningen. pH verdi overvåkes.
Slog fra slakteriet/ ensilasje	Suges direkte fra sløyemaskinen og til ensilasjeanlegget. Sloget kværnes opp og syre tilsettes. Blir hentet av Akva Ren. pH verdi overvåkes.
Jern og ikke brennbart materiale	Samles opp og leveres i egen container ved behov.
Byggeavfall ol.	Samles opp og leveres i egen container ved behov.
Farlig avfall:	Skal deklarerer
Spillolje ol	Egen spilloljetank på bedriften
Tomme oljekanner Oljefilter ol	Egen container for dette på bedriften Eget for brukte oljefilter på miljøstasjonen
Kasserte batterier	Samles opp og leveres som farlig avfall
Medisinrester	Leveres tilbake til leverandør eller apotek, se pakningsvedlegg.

5.0 Avvik:

- 5.1 Avvik meldes straks og nødvendige tiltak vurderes og iverksettes.
- 5.2 Avviksskjema skrives og arkiveres.

5.0 Referanser:

- 5.3 GG AF 5, AB 3.2, AB 5.3.8 og AB 10.1.1

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.5.3.
BESKRIVELSE OG INSTRUKS FOR BLODVANNSANLEGG				
Utgave: 23.01.15	Skrevet av: FW/MP	Gjelder fra: 01.01.2012	Godkjent av: KB	Side: 1 av 2

Formål: Korrekt håndtering av prosessvann fra slakteriet og filetfabrikken.

Omfang: Slakteriet og filetfabrikken har felles vannbehandling, dette vannet skal driftes og behandles i prosessanlegg hos Wilsgård Fiskeoppdrett as

Slakteriet har slakteriavfall, som ensileres og lagres på tank, og hentes av Akva Ren as eller annen godkjent mottaker. Se skjema 1.3.1.29 og 1.3.1.30.

Ansvar: Driftsleder slakteri

PROSESSVANN:

Instruks: Vi har et automatisk, typegodkjent, prosessvannbehandlingsanlegg, levert av Itt Flygt. Anlegget styres og logger aktivitet kontinuerlig.

Oppfølging: Anlegget må til enhver tid ha tilgang på syre for desinfeksjon av prosessvann. Dersom det skulle gå tomt for syre, vil anlegget loggføre for høy pH og holdetiden vil forlenges.

Anlegget starter automatisk opp når det pumpes vann inn.

Hver morgen skal man sjekke at tankene har hatt riktig pH og riktig holdetid siste døgn.

Vi loggfører hver dag (manuelt) pH status i tank, pH status i tilførsel og evt avvik med påfølgende tiltak. Dette i tillegg til logging på PC.

Alarm: Anlegget gir alarm ved feil som:

- høy pH i tank
- høy pH i tilførsel
- lav pH i tilførsel

Alarm fremgår som merknadslinje på pc som logger prosessen.

Alarm fremgår også som merknad i displayet i prosesslageret.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.5.3.
BESKRIVELSE OG INSTRUKS FOR BLODVANNSANLEGG				
Utgave: 23.01.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 01.01.2012	Godkjent av: KB	Side: 2 av 2

Alarmer som må avviksbehandles: - høy pH i tank
- høy pH i tilførsel

MERK:

pH i tilførsel vil variere ut fra type vann som behandles, for eksempel variasjon i partikkelmengde.

Det aksepteres variasjon i pH i tilførsel, så lenge pH i tank er innenfor grensen.

Anlegget er automatisk, vi kan kun tilsette økt mengde syre om det skulle være for lite, slik at riktig pH oppnås og holdetid kan starte.

Kontroll og kalibrering:

Sensorer for pH kontrolleres opp mot hverandre daglig. Noteres i logg for pH.

Kalibrering utføres av servicefirma (Pumpeservice Nord) opp mot fire ganger pr år, men minimum årlig. Dette registreres av servicefirma i logg for pH.

1 gang hvert halvår skal vi ta ut prøver av desinfisert vann for analyse og kontroll og dokumentasjon av desinfeksjonseffekt.

Automatisk logg: Drift av anlegget logges automatisk. Vi tar ut rapporter pr. mnd. og lagrer disse for kontroll av behandling prosessvann.

Alarmer utløst fremgår av automatisk logg.

Ansvarlig: Driftsleder slakteri

Henvisninger: Se driftsinstruks fra leverandør.
Vår driftsinstruks dok: 1.5.3.1.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359	Dok.id: 1.5.4
DRIFSINSTRUKS BLODVANNSANLEGG	

Utgave: 022012	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 01.01.2012	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1
--------------------------	--------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------

OPPSTART:

- syrecontainer er tilsluttet syrepumpen som doserer syre til prosessvann.
- pumpe 1,2 og 3 slås på.
- overvåkningssystem kontrolleres aktivert.
- daglig manuell overvåkning av automatisk overvåkning/logg, pH og syrenivå i container.

TILTAK VED ALARM:

Høyt nivå P1 eller 2.	- sjekk motorvern og om ventil 1-2 er åpen - sjekk nivå i tank under filter
Høyt nivå P3:	- sjekk motorvern - sjekk ventil fra filtertank og fettavskiller og inn på tank.
Høy pH:	- still opp dosering - tilsett maursyre ved å kjøre
Lav pH:	- stil ned dosering

AVSTENGING:

- pumpe 1,2 og 3 slås av.
- syrepumpe slås av

FILTER OG FETTAVSKILLER: Filter (maskosoll) og fettavskiller (itt-Flygt) er hel-automatiske og renser seg selv så lenge de er i drift.

Ved naturlige stopp i produksjonen eller ved behov vaskes filter og filtertank.

Ved naturlige stopp og ellers ved behov tappes fettavskiller ned og vaskes.

LOGG, AVVIK OG TILTAK: Se dok 1.5.3.

<i>Wilsgård Fiskeoppdrett as</i>			Dok.id.: 1.5.7
<i>Prosedyre for oversikt restprodukter</i>			Versjon: 1.0
Utarbeidet av: FW	Godkjent av: KB	Gjelder fra:03.03.16	Sidenr: 1 av 1

1.0 Hensikt og omfang:

- 1.1 Hensikten med prosedyren er å på mnd nivå å kunne vise til produksjon av restprodukter, kjemikaliebruk og leveringssedler.
- 1.2 Omfatter produksjon og levering av ensilasje fra slakteriet og evt matfisk produksjon i Torsken.

2.0 Ansvarlig:

- 2.1 Driftsleder slakteri er ansvarlig for prosedyren.

3.0 Risikovurdering:

- 3.1 Feil grunnlag kan gi feil rapportering.

4.0 Etablering av faktura og rapporteringsgrunnlag:

- 4.1 -hver mnd har vi en oppsummering på hva vi har levert av ensilasje og hvor denne kommer fra (Matfisk og/eller slakteriet).
- 4.2 -oversikten viser hva vi har produsert og hva som er levert.
- 4.3 -oversikten skal også vise forbruk av Maursyre
- 4.4 -det skal fremgå av oversikten om det er levert ferske restråstoff

<i>Wilsgård Fiskeoppdrett as</i>			Dok.id.: 1.5.8
<i>Prosedyre for – mnd rapporter.</i>			Versjon: 1.0
Utarbeidet av: FW	Godkjent av: KB	Gjelder fra:03.03.16	Sidenr: 1 av 1

1.0 Hensikt og omfang:

- 1.1 Hensikten med prosedyren er å på mnd, kvartal, halvårs og års-nivå etableres rapporter som viser vårt samlede uttak av fisk via slakteriet i Torsken.
- 1.2 Omfatter faktiske slaktetall, dødfisk i ventemerd og evt utkast fra slakteri i samlerapport pr mnd, pr kvartal, pr halvår og år.

2.0 Ansvarlig:

- 2.1 Driftsleder slakteri er ansvarlig for prosedyren.

3.0 Risikovurdering:

- 3.1 Feil rapportering gir feil grunnlag videre i formidling av informasjon.

4.0 Etablering av faktura og rapporteringsgrunnlag:

- 4.1 Etter endt mnd, kvartal, halvår eller år, så skal vi ta ut rapport som viser:

-mengde fisk i kg og stk.

-kvalitetsfordeling.

-størrelsesfordeling

(disse pkt kommer fra rapporten direkte)

-antall og kg fisk til utkast

-antall og kg døde fisker i ventemerden.

(påføres manuelt og må ha eget system for fortløpende oversikt. Tilknyttes på merd-nivå av avsluttede merder. Dvs i en mnd-slutt der vi har en merd ved slakteriet som ikke er tømt, så vil vi ikke få dødfisk og utkast fra denne merden før påfølgende mnd).

<i>Wilsgård Fiskeoppdrett as</i>			Dok.id.: 1.5.9
<i>Prosedyre for faktura og rapporteringsgrunnlag</i>			Versjon: 1.0
Utarbeidet av: FW	Godkjent av: KB	Gjelder fra:03.03.16	Sidenr: 1 av 1

1.0 Hensikt og omfang:

- 1.1 Hensikten med prosedyren er å på merdnivå etablere faktura og kontrollgrunnlag slik at vi basert på slakteriets tall har plattformen for avslutning av produksjon, for fakturering av de utførte tjenester samt rapportering internt og eksternt.
- 1.2 Omfatter faktiske slaktetall, dødfisk i ventemerd og evt utkast fra slakteriet.

2.0 Ansvarlig:

- 2.1 Driftsleder slakteri er ansvarlig for prosedyren.

3.0 Risikovurdering:

- 3.1 Feil grunnlag for rapportering kan gi feil fakturering og feil rapportering.

4.0 Etablering av faktura og rapporteringsgrunnlag:

- 4.1 Etter endt slakting av en merd, så skal vi ta ut rapport som viser:
- enhetens navn og nr (hvilket merd nr og fra hvilken lokalitet).
 - hvilket selskap som eier enheten.
 - mengde fisk i kg og stk.
 - kvalitetsfordeling.
 - størrelsesfordeling
- (disse pkt kommer fra rapporten direkte)
- antall og kg fisk til utkast
 - antall og kg døde fisker i ventemerden.
- (påføres manuelt basert på info fra slakteriet).

<i>Wilsgård Fiskeoppdrett as</i>			Dok.id.: 1.5.10
<i>Årlig rapportering til Fylkesmannen</i>			Versjon: 1.0
Utarbeidet av: FW/MP	Godkjent av: FW	Gjelder fra: 21.04.16	Sidenr: 1 av 1

1.0 Hensikt og omfang:

- 1.1 Rutinen skal sikre at Fylkesmannens krav om årlige rapporteringer utføres.
- 1.2 Omfatter utslipp fra slakteriet.

2.0 Ansvarlig:

- 2.1 Formann slakteri er ansvarlig for at rapporteringer utføres.

3.0 Gjennomføring:

- 3.1 Vi skal fortløpende journalføre daglig drift ved slakteriet:
 - Mottatt mengde råstoff
 - Vannforbruk
 - Fiskeavfall
 - Kjemikalieforbruk
- 3.2 Journalene skal oppbevares i minimum 5 år og være tilgjengelig ved tilsyn fra myndighetene.
- 3.3 Innen 1. mars hvert år skal utslippsdata fra foregående år rapporteres til Fylkesmannen via www.altinn.no Rapportering skal skje i henhold til Miljødirektoratets verdier for egenrapportering, se www.miljodirektoratet.no

4.0 Referanser:

- 4.1 Utslippstillatelse fra Fylkesmannen april 2016
- 4.2 Brev fra Fylkesmannen datert 05.01.16, mottatt 20.04.16 med vilkår for utslippstillatelse.

EGENKONTROLL WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

Innholdsfortegnelse:

kapitel 6

- 1.6.1 Fiskevelferd under slep av merd til slakteri**
- 1.6.2. Fiskevelferd i ventemerden**
- 1.6.3. Fiskevelferd i i avkastet**
- 1.6.4. Fiskevelferd under bedøvelse og slakting**
- 1.6.5. Fiskevelferd oksygenovervåkning ventemerd**
- 1.6.6 Skjema for kalibrering og renhold av O2 målere**

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.6.1.
FISKEVELFERD UNDER SLEP AV MERD TIL SLAKTERI				
Utgave: 012011	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 01.01.2011	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

Formål: Rutinen skal bidra til at fisken har det optimalt når den fraktes fra lokalitet til slakteriet.

Omfang: Rutinen skal gjennomgå ved alle slepinger av merder med levende fisk.

Ansvar: Skipper på båten som gjennomfører transporten.

RUTINE:

Når nota lines opp skal det tas hensyn til den totale biomasse i merden, og nota skal ikke lines mer en at biomassen har tilstrekkelig plass.

Under selve slepet skal man kontinuerlig observere fiskens adferd. Farten skal være lav, og fisken skal lett kunne svømme mot straumen.

Ved å holde lav fart vil nota holde sin opprinnelige form, og derav vil volumet holde seg konstant. Dette gjør at fisken har god plass.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.6.2.
FISKEVELFERD I VENTEMERD				
Utgave: 012011	Skrevet av: FW	Gjelder fra: 01.01.2011	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

Formål: Rutinen skal bidra til at fisken har det optimalt under oppholdet i ventemerd. Fisken skal ha en normal notgange i ventemerden. Fisken skal ikke holdes i ventemerd lengre en 6 dager.

Omfang: Rutinen er viktig i den daglige jobben på slakteriet.

Ansvar: Driftsleder slakteri, med delegering til medarbeidere på slakteriet.

RUTINE: Når merden fortøyes foran slakterikaia, så skal man påse at nota henger fint, og at fisken har det bra.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.6.3.
<i>FISKEVELFERD I AVKASTET</i>				
Utgave: 08.05.15	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 01.01.2011	Godkjent av: Fredd Wilsgård	Side: 1 av 1

Formål: Rutinen skal bidra til at fisken har det optimalt når den holdes i avkastet før pumping inn på slakteriet.

Omfang: Fisk som oppholder seg i ventemerde utenfor slakteriet.

Ansvar: Driftsleder slakteri, med delegering til medarbeidere på slakteriet.

RUTINE:

Når avkastet tas skal det søkes å få en riktig fiskemengde slik at fisken ikke får redusert velferd, og/ eller kvaliteten forringes.
Fisken har det bra når den har en normal adferd i avkastnota.

Da mangel på oksygen er en kritisk faktor for fiskevelferden logger vi oksygenivået i ventemerden. Dette kan leses av på PC i administrasjonen.

Det er viktig at fisk som er tatt i avkastnota ikke kommer seg ut til ventemerden.
Fisk som har vært i avkastet kan bli sliten, og dermed ikke få optimal velferd om den kommer ut av avkastnot og inn i ventemerden.

HMS:
Risikovurdering:
Rygg og muskelskader Hodeskader ved bruk av kran Fall på sjøen/ drukning
Tiltak/ verneutstyr:
Tilstrekkelig bemanning Tilstrekkelig opplæring Bruk hjelm hvis kran brukes Bruk flytevest Tilstrekkelig opplæring i utføring av arbeid

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.6.4
<i>FISKEVELFERD UNDER BEDØVELSE OG SLAKTING</i>				
Utgave: 22.02.16	Skrevet av: FW/ MP	Gjelder fra: 01.01.2011	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

Formål: Rutinen skal sikre en god fiskevelferd og korrekt bedøvelse og slakting.

Omfang: Fra fisk kommer inn til slakteriet til den er ferdig utblødd og går til sløyving.

Ansvar: Driftsleder slakteri, med delegering til medarbeidere på slakteriet.

Rutine:

Bedøvelse:

Fisken skal komme inn i bedøveren med hodet først. Dette sikres gjennom et reservoar der fisken selv snur seg rett vei.

Bedøvelse av fisken skal skje umiddelbart ved at fisken får slag.

Umiddelbart (0,2 sek) etter at fisken er bedøvet ved slag blir den bløgget i samme maskinen.

Når fisken kommer ut av bedøveren skal den være ubevisst. Evt bevegelser skal skyldes reflekser.

Kontroll:

Dersom fisken ikke er bedøvet eller bløgget, skal operatør gjøre dette manuelt i stasjon for dette.

Overvåking av utblødning:

Evt fisk som skulle våkne i utbløderkarret fordi den ikke er blitt bløgget skal straks tas opp av operatør og bløgges i manuell stasjon.

-Om en ser gjentatte tilfeller av at fisken våkner opp under utblødning skal det undersøkes hvorfor og nødvendige tiltak iverksettes.

- Om det er en bløgestasjon som ikke fungerer skal denne lukkes og repareres av kompetent personell.

HMS:
Risikovurdering:
<ul style="list-style-type: none"> - Glatte gulv - Støy - Ergonomi
Tiltak/ verneutstyr:
<ul style="list-style-type: none"> - Riktig fottøy tlevert av bedriften - Bruk hørselvern i området - Rullering av arbeidet - Tilstrekkelig opplæring i utføring av arbeid

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.6.5.
<i>FISKEVELFERD – OKSYGENOVERVÅKNING VENTEMERD</i>				
Utgave: 08.05.15	Skrevet av: FW/MP	Gjelder fra: 01.11.2011	Godkjent av: KB	Side: 1 av 1

Formål: Rutinen skal bidra til at fisken har tilfredsstillende fiskevelferd i ventemerden.

Omfang: Gjelder fisk i ventemerden utenfor slakteriet.

Ansvar: Driftsleder slakteri, med delegering til medarbeidere på slakteriet.

RUTINE: Ved produksjon på slakteriet skal vi registrere/ logge oksygenivået i ventemerden for å sikre at dette er på riktig nivå. Dette gjøres i eget dataprogram for logging av O₂, likt det vi bruker for logging ute på matfisk lokaliteter.

Ved bytte av not skal proben henges ut på innsiden av den nye nota slik at det er nivået i nota som registreres.

Ved lavt strømnivå på batteri skal dette skiftes ut slik at loggingen kan gjennomføres.

Ved tvil om påliteligheten av avlesingene skal dette kontrolleres med annen logger på samme sted. Evt feil må rettes straks.

Dersom oksygenivået i ventemerden er vesentlig lavere enn 70% skal man straks iverksette tiltak for å bedre dette. Det kan være å gi fisken mer plass i ventemerden (ikke line så mye opp/reducere tetthet).

Økende temperatur i sjøen kan gjøre at fisken bruker mer oksygen og derav får økt behov for god plass i ventemerden.

RENHOLD: Sensorer tas opp og rengjøres ukentlig i perioden april- oktober. Og månedlig fra november- mars.

KALIBRERING:

Ved tvil om måleresultater kalibreres målere ved å sammenlignes resultat fra to målere som henger like ved siden av hverandre.

Avvik inntil 4 prosent (f. eks en måler viser 70 % O₂ og den andre viser 73 % O₂) godtas. Er det over 4 % (måleenheter) avvik skal tiltak iverksettes. Dette kan være renhold, service mm, se i brukerhåndboka.

REGISTRERING:

Renhold og kalibrering av målere noteres i skjema for renhold og kalibrering av O₂ måler.

EGENKONTROLL WILSGÅRD FISKEOPPDRETT AS

Innholdsfortegnelse: kapitel 7

KJENT AVSENDER

1.7.1 Informasjon om kjent avsender

1.7.2 Skjema for opplæring

1.7.3 Skjema for ansettelseskontroll

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359			Dok.id:1.7.1	
KJENT AVSENDER / FLYFRAKT				
Utgave: 28.05.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 24.04.13	Godkjent av: K. Benjaminsen	Side: 1 av 3

INFORMASJON OM BEDRIFTEN:

Wilsgård Fiskeoppdrett holder til i Torsken på Senja. Bedriften driver både med oppdrett og slakting av laks. Det er mellom 9 og 12 ansatte som jobber på slakteriet, i tillegg kommer de som jobber med oppdrett og i administrasjonen.

Vi pakker kun laks vi selv har oppdrettet, og vi har følgende system for å sikre at vi sender fra oss trygg flyfrakt:

1 Sikkerhetsansvarlig for flyfrakt:

Formann slakteri Ken Benjaminsen

Tlf.: 902 353 54

Mail: slakteriet@wilsgaard.no

2 Identifiserbarhet:

Forsendelse av flyfrakt identifiseres i det øyeblikk fisk pakkes i flyemballasje, dette foregår i bedriftens pakkeområde.

3 A Kontroll før ansettelse:

Alle som jobber med identifiserbar luftfrakt (fra laks has i flykasser og utover i prosessen) skal gjennomgå en « kontroll før ansettelse». Dette betyr i praksis at ved nyansettelser (både fast og midlertidig/ vikar) skal vi ha:

- Kopi av gyldig legitimasjon (pass eller sertifikat, ikke bankkort)
- Dokumentasjon av bosted, utdannings og ansettelses historikk de siste 5 år. (Bør ha dokumentasjon fra arbeidsgivere og utdanningssteder som viser måned og år) Opphold i arbeid/ skole på mer enn 28 dager som ikke skyldes ferie skal forklares.
- Signert erklæring. Den enkelte skal i denne erklæringen forklare evt. straffbare handlinger i de foregående 5 år.

Når denne dokumentasjonen er på plass kan personen arbeide i kontakt med laks som skal sendes med flyfrakt.

3 B Opplæring:

Ansatte på slakteriet som skal jobbe med identifiserbar flyfrakt (laks som pakkes i flykasser) skal gjennomgå Luftfartstilsynets powerpoint fil med opplæring. Denne opplæringen skal dokumenteres.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359			Dok.id: 1.7.1	
KJENT AVSENDER / FLYFRAKT				
Utgave: 28.05.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 24.04.13	Godkjent av: K. Benjaminsen	Side: 2 av 3

3 C Oppfriskende opplæring:

Hvert 2. år skal det tas en oppfrisking av opplæringen for å sikre at sikkerheten til produktet ivaretas. Dokumentasjon av opplæring skal dokumenteres.

4 Fysisk sikkerhet:

Når det er pakking av varer som skal gå til flyfrakt er det alltid ansatte tilstede på slakteriet som passer på at det ikke kommer uvedkommende inn til varene. Vi har strenge krav til hygiene og atkomst til anlegget da vi driver med næringsmiddelproduksjon.

5 Produksjon: Ikke aktuell

6 Emballering:

Våre ansatte kontrollerer emballeringsprosessen. Vi pakker i isoporesker, og disse vil knekke om noen uvedkommende forsøker å åpne dem.

7 Lagring:

Vi har et lite slakteri i et lite samfunn der alle kjenner alle. Våre ansatte passer varene som står på ferdigvarelageret og ingen uvedkommende har tilgang her uten i følge med bedriftens ansatte.

8 Forsendelse:

Også under forsendelse/ skipning vil våre ansatte bevokte området og evt uvedkommende vises bort.

9 Transport:

Vi bruker kun transportører som har sikkerhetsgodkjenning fra Luftfartstilsynet. Vi skal til enhver tid ha kopi av transportørens gyldige sikkerhetsgodkjenning tilgjengelig.

10 Sikkerhetsprogram:

Dette dokumentet i tillegg til Sikkerhetsprogram utfyllt 23.04.2013 danner grunnlag for vårt system for å sikre vår flyfrakt.

11 Avvik:

Hvis uvedkommende har vært inne i lokalene der identifisert flyfrakt oppbevares uten at noen av våre ansatte har passet på varene, fører dette til at varene må gjennomføres av en

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id:1.7.1
KJENT AVSENDER / FLYFRAKT				
Utgave: 28.05.15	Skrevet av: MP	Gjelder fra: 24.04.13	Godkjent av: K. Benjaminsen	Side: 3 av 3

sikkerhetsgodkjent fraktleveransør (RA) før de kan lastes om bord i et fly. I praksis betyr dette at vi straks må melde ifra til vår transportør som er (RA) om forholdet og så tar de saken videre.

12 Intern revisjon:

Kjent avsender er en del av slakteriets egenkontroll system og interne revisjoner av systemet tas hvert år når resten av systemet revideres. Det skrives rapport og/med handlingsplan etter revisjonene for å sikre lukking av avvik.

13 Arkivering:

Kopi av nødvendig dokumentasjon for «kontroll før ansettelse» settes i kartotek over ansatte. Dokumentasjon av opplæring oppbevares ilag med øvrig dokumentasjon vedrørende Kjent Avsender og Luftfartstilsynet.

Wilsgård Fiskeoppdrett as, T-359				Dok.id: 1.7.3
SKJEMA FOR ANSETTELSESKONTROLL				
Utgave: 240414	Skrevet av: FW/MP	Gjelder fra: 24.04.14	Godkjent av: K. B.	Side: 1 av 1

Dato : _____

Navn : _____

Adresse : _____

Kopi av legitimasjon : _____

CV 5 siste år : _____

Dokumentasjon på ` hull ` i CV (utover 28 dager)

Evt. Erklæring for straffbare forhold :

Signatur :

For arbeidsgiver : _____ Arbeidstaker : _____