

# Instruks for mottak og kontroll av levende fisk samt handlingsplan ved høy dødelighet

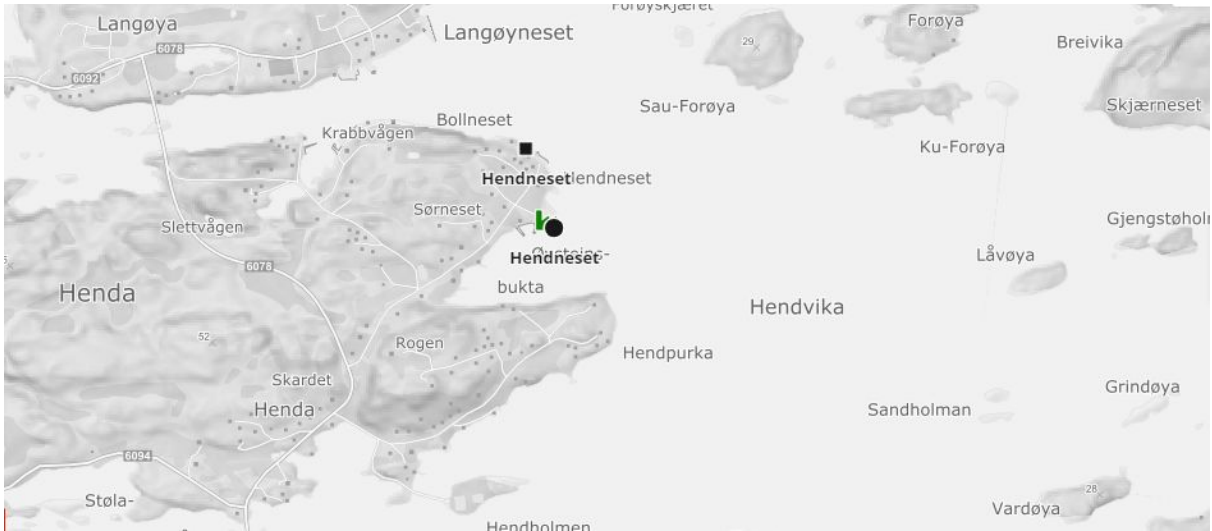
Dokumentansvarlig: Lars Øksenvåg	Dato: 26.06.2020
This document contains proprietary and confidential information which belongs to Pure Norwegian Seafood. Reproduction, in whole or in part; or use of this design or distribution of this information to others is not permitted without the express written consent of Pure norwegian Seafood. ©	Pure Norwegian Seafood AS Henda - 6530 Averøy - Norway
Dokumentnr E3.1.4.DK	Revisjon 04

# 1. Formål

Sørge for at mottak av levende fisk til ventemerder eller direktepumping skjer på en måte som ivaretar alle interne og eksterne krav til fiskevelferd og kvalitet.

# 2. Virkeområde

Denne planen gjelder kun for ventemerdanlegget lokalisert ved Pure Norwegian Seafood på Hendneset, 6533 Averøy.



### 3. Forutsetninger for mottak av fisk

Alt mottak av levende fisk til ventemerde eller direkte lossing skal skje etter avtale mellom oppdretter og daglig leder eller den daglig leder skriftlig delegerer.

Den som tar imot og registrerer ordrer for slaktning skal alltid påse at planlagt transport- og slaktetidspunkt muliggjør overholdelse av krav til oppholdstid i ventemerde. Dersom fisken er under karantene ved ankomst til ventemerde, skal karantenetidens utløp med minimum én dags sikkerhetsmargin gjøre det mulig å overholde krav til oppholdstid i ventemerde.

Mottak skal kun skje når det foreligger slakteerklæring og/eller fullverdig CV eller likeverdig dokumentasjon som gjør det mulig å føre kontroll med og overholde alle relevante slaktefrister og karantenetider. Avhengig av slakteoppdragets art (egen fisk eller leieslaktning, spesielle avtaler med kunder) skal dokumentasjonen også være tilstrekkelig for å avgjøre at relevante sporingskrav i aktuelle standarder (f.eks GlobalGAP, kundestandarder) er oppfylt.

Krav til tetthet i ventemerde skal være oppfylt. I henhold Label Rouge-standard er maksimal tetthet i ventemerde 50 kg/m<sup>3</sup>.

**For ventemerde 1 og 2 som har et volum på 2300m<sup>3</sup> tilsvarer dette 115000 kg.**

**For ventemerde 3 som har et volum på 2130m<sup>3</sup> tilsvarer dette 106500 kg.**

Maksimalt volum og fordeling av last må avtales med brønnbåt på forhånd og følges opp av ansvarlig for mottak ved ankomst. Det skal alltid være personell fra Pure Norwegian Seafood tilstede ved lossing av fisk til ventemerde. Vedkommende skal ha godkjent opplæring i fiskevelferd.

Det skal ikke plasseres fisk fra forskjellige opphavsmerder i samme ventemerde!

## 4. Mottakskontroll av levende fisk

Anløp av båt med levende fisk skal fortrinnsvis dokumenteres elektronisk i «Anløpsdagbok» på bedriftens Intranett. Denne rapporteringen skal inneholde dato, lossetidspunkt, oppdretter, brønnbåt, anslått totalt kvantum og ventemerddnummer.

Det skal også gjennomføres mottakskontroll av levert fisk. Denne registreres under «Mottakskontroll» på bedriftens Intranett. Fiskens kondisjon skal vurderes, skjelltap skal vurderes og det skal telles dødfisk. Første kontroll skal registreres rett etter levering. Kontroll nummer 2 skal ha funnet sted senest 6 timer etter levering.

**Observeres det mer enn 50 dødfisk etter levering skal dette registreres som et avvik.**

Kontrollen skal også bekrefte at not er visuelt inspisert og funnet i orden.

Kontrollen skal utføres av personell med dokumentert opplæring i fiskevelferd.

## 5. Daglig kontroll av velferd i ventemerder

Ventemerder skal kontrolleres hver dag, enten visuelt eller ved bruk av ROV.

Fiskens oppførsel skal observeres og det skal gjøres en visuell vurdering på om den framstår som stresset eller syk.

Observeres det mer en 10 dødfisk skal not lines og dødfisk tas opp. Grensen settes på 10 fisk for å unngå hyppig stressing av fisk ved opplining av not.

**Det skal registreres som avvik om det er mer enn 20 dødfisk i en ventemerdd.**

Bløggere er ansvarlig for daglig kontroll, for at denne kontrollen registreres på papirskjema og for at antall dødfisk rapporteres til produksjonsleder.

Trenging i ventemerdd skal skje så skånsomt som mulig og alltid under oppsyn av personer med fiskevelferdskurs. Så snart pumping/slakting er avsluttet skal not slippes ned igjen for å redusere stress og sikre fisken god plass. Når spesielle forhold krever at trenging opprettholdes lenger enn normalt, skal dette godkjennes av daglig leder.

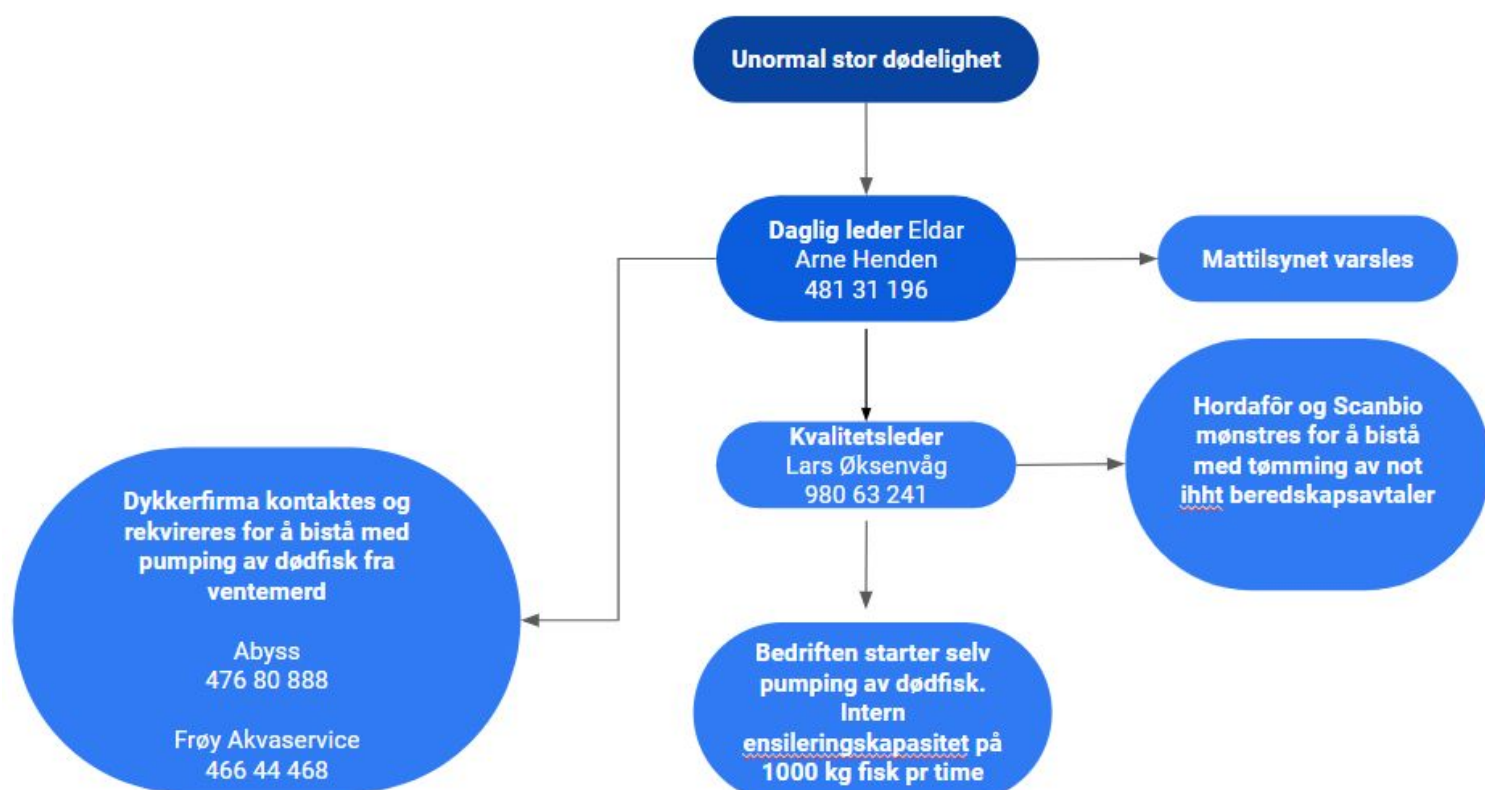
Det vises til dokument E2.21.1.IN Arbeidsinstruks for pumping og bløgging.

## 5. Handlingsplan ved unormal dødelighet

Registreres det dødelighet over de grenser som er satt SKAL Daglig Leder og Kvalitetsleder informeres for å kunne ta del i avviksbehandlingen. Oppdretter/eier av fisken skal informeres umiddelbart om situasjonen. Det skal uten opphold foretas en vurdering av alvorlighetsgraden i forhold til *Forskrift om slakterier og tilvirkingsanlegg for akvakulturdyr* og annet relevant regelverk, og på dette grunnlag avgjøre og iverksette videre tiltak.

Syk og skadet fisk skal avlives så raskt som mulig på en måte som i størst mulig grad verner den mot smerte, lidelse og frykt ved avliving og aktiviteter i forbindelse med det. Dersom dødeligheten finnes unormal, skal Mattilsynet informeres om situasjonen og tiltak.

Ved unormalt stor dødelighet kan bedriften få problemer med å håndtere dette selv. Følgende handlingsplan trer da i kraft.



## 6. Registrering av resultater

Intranett→Sporbarhet→Anløpsdagbok

Intranett→Sporbarhet→Mottakskontroll

E2.21.2.SK Registreringsskjema for dødfisk