

Internkontroll					
Versjon: 1.1	Revisjonsdato: 26.02.2020	Utarbeidet av: ENP	Godkjent av: TH/AH	Dokumentnr.: 01.01	

## Kvalitetssikringssystem

Kvalitetssikringssystemet er et verktøy for å identifisere, ivareta og videreutvikle sikker drift, kvalitet, fiskehelse, gjeldene krav og regelverk. Kvalitetssikringssystemet vil bli i henhold til IK Akva, ISO 9000 og ISO 14000. Anlegget vil bli sertifisert i henhold til NS 9416 og merdene blir også sertifisert i henhold til NS 9415. Før oppstart av prosjektet vil det bli ansatt en egen kvalitetsansvarlig som vil ta videre del i planlegging, bygging og drift av anlegget.

## Beredskapsplaner

Beredskapsplaner og varslingsliste vil ferdigstilles i god tid før oppstart av anlegget. Oversikt over foreløpige beredskapsplaner:

1. Rømming av fisk
2. Akutt utbrudd av smittsom sykdom og massedød av fisk
3. Skadelige alger og maneter
4. Skadelige levemiljøforhold
5. Akutt forurensning
6. Forholdsregler ved sleping av merder og håndtering av fisk og merder under lasting og lossing
7. Teknisk svikt/havari
8. Brann eller eksplosjon
9. Kriser vedrørende mattrygghet
10. Massefravær av ansatte
11. Alvorlig personskade
12. Dødsfall
13. Savnet person


## Revisjoner

Interne revisjoner gjøres minimum årlig av ledelsen. Revisjonene skal brukes aktivt som et forbedringsmiddel og det skal utvikles handlingsplaner for oppfølging av revisjoner/egenkontroll. Registrerte avvik er med å danne grunnlaget for revisjoner. I revisjonen skal det også gjennomgås lover og forskrifter slik at risikovurderinger, prosedyrer og dokumentasjon holdes oppdatert.

Eksterne revisjoner kan gjennomføres av kunder, sertifiseringsbyrå, tilsynsmyndigheter og leverandører. Averøy Seafood AS skal tilrettelegge for dette.

## Kompetanse og opplæring i bedriften

Alt personell skal gjennomgå en teoretisk og praktisk opplæringsdel. Opplæringen vil være innenfor risikovurderinger, relevante prosedyrer, beredskapsplaner, fiskevelferd/-helse og smittsomme sykdommer. Opplæringen skal også dokumenteres slik at man kan tilrettelegge for oppfølgingskurs og videre utvikling av hver ansatt. Formålet med opplæring er å heve kompetanse- og kunnskapsnivået, utvikle ferdigheter, erfaringer og bygge kultur innad i bedriften.

Internkontroll					
Versjon: 1.1	Revisjonsdato: 26.02.2020	Utarbeidet av: ENP	Godkjent av: TH/AH	Dokumentnr.: 01.01	

### Avfalls- og slamhåndtering

Det er foretatt en risikovurdering av utslipp til miljø. Dette har vært med å danne grunnlaget for intensjonsavtale angående henting av avfall, slam (fekalier og fôrrester) og ensilasje.

### Målsetting

Ledelsen vil utarbeide målsettinger som danner grunnlag for videre arbeid og styrer utviklingen mot disse målene. Innenfor fiskehelse/-velferd kan det blant annet være overordnede mål som lav dødelighet, god tilvekst, fôrfaktor og slakteresultat (høy superiorandel). Mer konkretiserte målsettinger vil være basert på individbaserte velferdsindikatorer.

### Avvikssystem

Avvikssystemet er en del av internkontrollen i bedriften og er ment for å oppdage, melde, rette opp og forebygge uønskede hendelser. Eksempler på dette er: ulykker, skader, kjemikalier blir håndtert eller lagret feil, eller brudd på prosedyrer, instruksjoner eller rutiner. Ved å registrere avvik kan man systematisk gjennomgå dette og iverksette korrigerende tiltak dersom det er nødvendig.

### Dokumentasjon


Dokumentasjon i bedriften er en integrert del av bedriften sitt øvrige styringssystem. Her vil prosesser, innkjøp, fiskehelse, fôring, dødelighet, instruksjoner, tillatelser, kompetansebevis, sertifikater, etc. registreres i systemet slik at det er sporbart og kan brukes til dokumentasjon, systematiske forbedringer og gjennomgang.

### Internkontroll

Averøy Seafood AS skal ha en internkontroll som sikrer at virksomheten drives i samsvar med gjeldene krav og arbeider systematisk for å sikre at regelverket følges. Internkontrollen skal inneholde systematiske tiltak som sikrer at Averøy Seafood AS planlegger, organiserer, utfører og vedlikeholder sine aktiviteter i samsvar med gjeldene regelverkskrav. Internkontrollen er en kontinuerlig prosess som blir gjennomført av virksomhetens styre, ledelse og ansatte og som er utformet for å gi rimelig sikkerhet vedrørende måloppnåelse innenfor: målrettet og effektiv drift, pålitelig rapportering og overholdelse av lover og regler.

### Risikoanalyse

Averøy Seafood AS har foretatt risikovurdering av anlegget innenfor rømning, utslipp til miljø, fiskevelferd, sykdom og smitte. Risikovurderingen er deretter blitt revidert og kvalitetssikret av en uavhengig tredjepart med lang veterinærfaglig erfaring og kompetanse på fiskehelse. Momentene i risikovurderingene som er foretatt danner grunnlaget for design på anlegget, prosedyrer og beredningsplaner. Risikovurderingen er en prosess som kontinuerlig må vedlikeholdes og revideres. Revisjonen blir basert på avvik, nytt utstyr, nye lover/forskrifter eller nye og forbedrede arbeidsprosesser eller kunnskap. Risikoen er kombinasjonen av mulige konsekvenser og tilhørende sannsynligheter. Basert på risikovurderingen er det utarbeidet konsekvens- og frekvensreducerende tiltak.

Internkontroll					
Versjon: 1.1	Revisjonsdato: 26.02.2020	Utarbeidet av: ENP	Godkjent av: TH/AH	Dokumentnr.: 01.01	

## 1. Identifisere farekilder

Det er gått metodisk frem for å identifisere farekilder til de forskjellige drift- og arbeidsoperasjoner som vil bli utført på anlegget. Dette er basert på analyser, erfaringer, rapporter og informasjon fra leverandører.

## 2. Evaluere sannsynlighet og konsekvens

Risikovurderingen er gjennomført basert på følgende prinsipp: Risiko = Sannsynlighet x Konsekvens.

Sannsynligheten for at en hendelse kan skje, kan antas ut fra statistikk eller erfaring. Grad av sannsynlighet er rangert fra 1 til 3:

- 1 = Usannsynlig (grønt)
- 2 = Hendelse kan skje (gult)
- 3 = Svært sannsynlig (rødt)

Konsekvensene ved de forskjellige farene som kan gi skader på person, fisk, miljø eller materiell er blitt identifisert. Konsekvensene er blitt rangert fra 1 til 3:


- 1 = Ufarlig (grønt)
- 2 = Farlig (gult)
- 3 = Kritisk (rødt)

På bakgrunn av evalueringen gjelder følgende gradering for risiko:

- 1 – 2 = grønt – akseptabel risiko
- 3 – 4 = gult – risiko som bør reduseres med systematiske forebyggende tiltak
- 6 – 9 = rødt – uakseptabel risiko. Må reduseres gjennom forebyggende tiltak og beredskapsplaner.

Følgende matrise er benyttet for å gjennomføre vurderingen:

Sannsynlighet	Høy 3	3	6	9
	Middels 2	2	4	6
	Lav 1	1	2	3
		Lav 1	Middels 2	Høy 3
	Konsekvens			

<b>Internkontroll</b>					
Versjon: 1.1	Revisjonsdato: 26.02.2020	Utarbeidet av: ENP	Godkjent av: TH/AH	Dokumentnr.: 01.01	

### 3. Iverksette risikoreduserende tiltak

Når risikoen er identifisert blir korrigerende tiltak iverksatt slik at den totale risikoen reduseres. Siden prosjektet ikke er igangsatt enda dreier tiltakene seg i hovedsak om tekniske og designmessige forbedringer som gir videre grunnlag for blant annet opplæring, øvelser, prosedyrer og beredskapsplaner.