

## **Biosikkerhetsplan**

Formålet med biosikkerhetsplanen er å sikre god og forsvarlig drift slik fiskens helse og velferd er ivaretatt. Dette skjer ved gode rutiner for biosikkerhet og at alle ansatte ved virksomheten er innforstått med disse. Ved å sikre gode rutiner i henhold til vannbehandling, drift og helsekontroll vil bedriften kunne sikre smitte- og spredningsrisiko ved eget anlegg, andre virksomheter og ytre miljø, samt oppnå velferdsmessig drift. Planen vil beskrive risiko ved smittehygiene, vurdering av vannkvalitet og løsninger/tiltak for å oppnå forsvarlig drift. Biosikkerhetsplanen imøtekommer de krav som gjeldende lover og forskrifter stiller til akvakulturanlegg.

For mer utdypende rapport se risikovurdering for biosikkerhetsplan (3.5.7.1 Biosikkerhetsplan)

### **Sluser**

Sluser benyttes ved inngang til alle avdelinger. Hver avdeling har egne fargekodede bekledning, samt eget fottøy finnes i hver sluse.

Se prosedyre 3.3.4.3 hygieneplan

Håndhygiene:

- I hver sluse er det plassert vask med såpe og hånddesinfeksjon dispenser. Ved slusing skal håndhygiene gjennomføres ved vask og desinfisering. I hver sluse henger det plakater om håndhygiene, se 3.5.6.1 handhygiene—handvask-plakat-bokmal-pdf

### **Besøkende**

Besøkende benytter egne hvite frakker, samt skoposer for hver avdeling. Besøkende følger instruksjoner for slusing og skal alltid følges av en ansatt.

Se prosedyre 3.3.4.3 hygieneplan

### **Skille mellom ulike avdelinger**

Avdelingene på anlegget er i forskjellige haller og det må sluses ut og inn mellom hallene.

Gjennomgang mellom avdelinger skal være godt begrunnet og begrenset til et minimum. Gjennomgang mellom bygg/ avdelinger for matfisk og settefisk avdelinger skal ikke forekomme.

Se prosedyre 3.3.4.3 hygieneplan

### **Utstyr som deles mellom flere anlegg**

Hver avdeling har eget utstyr.

Dersom utstyr skal deles mellom avdelinger, skal dette være begrunnet og utstyr skal vaskes og desinfiseres etter prosedyre.

### **Hvordan dødfisk tas opp og håndteres**

Flushing og håv brukes for å lete etter dødfisk og svimere. Dødfisk bedøves med finquel, før den ensileres i egen kvern.

Se prosedyre 3.3.2.2.8 ensilering av død og avlivet fisk

### **Rutiner og utstyr for vask og desinfisering av utstyr**

Salar Des benyttes for desinfeksjon av røkteutstyr. SALAR-DES er klorbasert desinfeksjonsmiddel og korroderer lettmetaller; så ved desinfisering av utstyr som ikke er laget kun av plast er det tilstrekkelig å skylle av utstyret i ferskvann først, og deretter dyppe det i desinfeksjonsmiddel før det settes på plass.

Se prosedyre 3.3.4.3 hygieneplan og 3.3.2.2.1 rengjøring av kar, utstyr og avdeling.

### **Rutine for desinfeksjon av rogn**

Ved rutiner for mottak av ekstern rogn/ynge skal leverandør levere dokumentasjon for desinfisering av rogn som skal være godkjent av veterinær og rapport for screening av rogn/ynge.

### **Hvordan transportørens dokumentasjon for vask og desinfeksjon verifiseres før lasting eller lossing av akvakulturdyr i anlegget.**

Dokumentasjon fra transportør verifiseres ved mottatt vaskerapport.

### **Helsestatus i området**

Vannprøver analyseres 6 ganger årlig på godkjent laboratorium.

Se prosedyre 3.3.2.2.7 vannprøver

God kommunikasjon ved nabobedrifter. Blir varslet ved nødslakt og av ILA på slakteri eller andre mulig påvirkende hendelser.

### **Koordinering av drift i området**

Ikke relevant da all produksjon skjer i lukkede systemer.

### **Avstand til andre anlegg, vassdrag, slakterier osv.**

Avstand til andre akvakultur virksomheter, innenfor 5 km sone fra innløp

Ventemerde; naustholmen (10978); 1,4km

Utløp Fiskeslakteri (N1041); 1 km

Lovund Smolt (33277); ikke aktiv

Matfisk anlegg sjø: Vardskjæret s (36337); 3,4 km

Matfiskanlegg sjø: Store Bukkøy N (10974); 3,9km

### **Vannkilde og vannbehandling**

Innløp sjøvann pumpes inn 1,2 km ut i sjø fra anlegg på 72m dyp. Koordinater for inntaksrør er ca. N6621,73, Ø01224,11.

Pumpestasjon er satt opp med reservesystemer for å kunne håndtere svikt av pumper, frekvensomformer eller strømbrudd. Før samlestock trykkside blir vannet filtrert for grovpartikler gjennom bernoulifilter med spalteåpning 0,3 mm eller mindre.

Videre fra pumpestasjon føres sjøvannet i hver sin rørgate til hovedbygg og NY-hall.

**NY-hall:** Sjøvann til NY-hallen blir desinfisert gjennom UV-lamper, luftet i nitrogenlufter og tilført oksygen før det når kar med fisk.

**Hovedbygg:** Sjøvann til alle haller i hovedbygg blir desinfisert gjennom UV-lamper og luftet i nitrogenluft før det når kar med fisk. I tillegg har startfôring og klekkeri finfiltrering gjennom trommelfilter og azud-filter og ekstra desinfisering før det når egg/fisk i kar.

Sjøvann kan oppvarmes eller nedkjøles i noen avdelinger/kar ved behov.

### **Avløp**

Anlegget har ikke krav om rensning av avløp til sjø. Avløpsvann går gjennom hovedavløpssperre i begge produksjonsbygg før det samles i felles avløpskum og blir ført ut i sjø.

Avløpsvann har ikke tilknytning til rent sjøvann, og er adskilt mellom avdelinger

### **Helsestatus på fisk som tas inn i anlegget**

Fisk som tas inn i anlegget skal ha helsekontroll godkjent av veterinær, samt screenes før levering

### **Flytting av fisk**

Se prosedyre for steinbit:

3.3.2.3.1 Mottak av steinbityngel egg

3.3.2.4.3 Sortering av steinbityngel

3.3.2.4.4 Overføring og sortering vha pumpe og teller

3.3.2.5.1 Levering av steinbit

### **Vaksinering**

Ikke relevant for flekksteinbit, vaksineres ikke i produksjonsforløpet.

For rognkjeks; se prosedyre 3.3.2.4.5 Vaksinasjon av rognkjeksyngel

### **Trafikk til og fra anlegget**

Ikke relevant da all produksjon skjer i lukket anlegg.

### **Helseovervåkning**

Helseovervåkning av fisk skjer ved daglig røkting, samt ved veterinærbesøk hver mnd.

Screening/prøvetaking ved mistanke.