

Beredskap - Ellingsen Seafood

Dokumentadministrator: Steinar Myrvold
Godkjent av: Steinar Myrvold

Gyldig fra: 19.06.2017
Revisjonsfrist: 19.06.2018

Revisjon: 1.6
ID: 1083

Beredskapsplan – forøkt dødelighet, rømming eller mistanke om rømming

I henhold til offentlige krav skal det foreligge en beredskapsplan for hver enkelt akvakulturlokalitet.

Beredskapsplanen for Ellingsen Seafood er delt i to deler. En generell del, og en spesiell del som gjelder for den enkelte lokalitet.

Beredskapsplanen er basert på en risikokartlegging av driften ved lokalitetene til Ellingsen Seafood. Et papireksemplar være tilgjengelig på den enkelte lokalitet. Samtlige ansatte plikter å gjøre seg kjent med innholdet i beredskapsplanen.

Beredskapsplanen revideres og omarbeides ved behov, minimum hvert 2. år.

Hensikt

Planen skal bevisstgjøre alle ansatte om hvordan de skal opptre i en krisesituasjon. Den skal også gi oversikt over hvilke tiltak, varslingsrutiner og avtaler som er aktuelle å iverksette.

Hva er en beredskapssituasjon?

En beredskapssituasjon oppstår når en hendelse truer miljø og fiskehelse i tillegg til fiskevelferden på den enkelte lokalitet.

Når har vi en beredskapssituasjon?

▪ Ved forøkt dødelighet som følge av:

- akutt utbrudd av smittsom sykdom
- alge- eller manetforekomster
- skadelig vannmiljø
- akutt forurensning

▪ Ved rømming eller mistanke om rømming

Forøkt dødelighet

Ved mistanke om alvorlig sykdom eller forøkt dødelighet, varsles dette på telefon uten ubegrunnet opphold til

1. Fiskehelseansvarlige
2. Produksjonssjef
3. Daglig leder
4. Veterinær eller Fiskehelsebiolog

Veterinær eller fiskehelsebiolog skal snarest mulig foreta helsekontroll for å avklare årsaksforhold. Dersom dødeligheten vedvarer skal det foretas ytterligere helsekontroll etter 14 dager.

Ved uavklart forøkt dødelighet eller ved stadfestet eller mistanke om smittsom sykdom på liste 1, 2 eller 3 skal Mattilsynet varsles, [Omsetnings- og sykdomsforskriften for akvatiske dyr](#). Mattilsynet varsles også

ved andre forhold som har medført vesentlige velferdsmessige konsekvenser for fisken, herunder annen sykdom, skade eller svikt. Fiskehelseansvarlige og Produksjonssjef er ansvarlig for slik varsling.

Tiltak:

Opptak

Ved forøkt dødelighet skal det tas opp dødfisk minimum to ganger pr. dag. Svimere tas opp og avlives så langt det er mulig. Fisken ensileres på lokaliteten. Ellingsen Seafood innehar en mobil grovkvern med kapasitet 6 000 kg/time som kan rigges opp ved behov.

Karantene

Ved mistanke eller påvisning av alvorlig smittsom sykdom vil lokaliteten pålegges karante. I slike tilfeller forholder vi oss til påleggene fra offentlige myndigheter. Karantene innebærer at det ikke skal transporteres fisk inn eller ut av lokaliteten uten tillatelse, registrering av alle besøkende, redusere persontrafikken til og fra lokaliteten til et minimum, fôr båten kan ikke lever fôr til fôringsflåte og alternativ leveringsmetode må eventuel opprettes. Båter og utstyr kan ikke sendes vekk fra lokaliteten uten at dette er klarert med offentlig myndighet. Ekstra renhold iverksettes.

Behandling

All medikamentell behandling skal foregå i samråd med veterinær eller fiskehelsebiolog.

Nødslakting

Ellingsen Seafood har eget slakteri på Skrova og herfra ligger det ingen oppdrettslokaliteter innen er radius av 9 km. Slakteriet har en kapasitet på ca. 70-75 tonn fisk pr. dag. Dette medfører at en lokalitet med en MTB på 3120 tonn, og full biomasse, vil kunne slaktes ut på ca 45 dager ved normal slaktekapasitet på slakteriet.

I tillegg kan det være aktuelt å leie slaktekapasitet hos andre oppdrettere som Nordlaks, Cermaq og hos Fiskekroken Sørarnøy.

Transport

Ellingsen Seafood har avtale med Brønnbåt Nord – B/B Grotanger – om transport av fisk til Ellingsen Seafood sitt slakteri i Skrova. I tillegg kan det være aktuelt å leie transport av andre aktører: Nordlaks Norsk Fisketransport, Rostein, Brudanes.

Avliving og destruksjon av syk fisk

Ved behov for å avlive og destruere syk fisk benytter vi et eller flere av følgende alternativer:

1. avlives med eget og godkjent båt fra ensilasjefirma
2. frakte fisken til slakteri for avliving og ensilering
3. innleie av båt med alternativ avlivingsmetode og ensilering

Valg av metode vil være avhengig av størrelse og mengde fisk. Ellingsen Seafood har avtale med Hordafør for avliving og destruksjon av syk fisk. I tillegg er det mulig å kontakte ScanBio.

Massedød

Ved store mengder dødfisk kan opptakskapasiteten til lokaliteten overskrides slik at det er fare for at nota kan sprekke. Hordafør og ScanBio har fartøy for å håndtere slike tilfeller. Fisken pumpes om bord for kverning og ensilering. I tilfeller der vi må vente på kapasitet fra ensilasjeselskap kan B/B Lifjell eller Grotanger benyttes som midlertidig lager for død fisk. Ellingsen Seafood har avtale både med Brønnbåt Nord og Hordafør.

Alge- og manetforekomster

Ellingsen Seafood har erfart at algeoppblomstring kan føre til akutt dødelighet på enkeltlokaliteter. Det finnes mange ulike algearter som i større mengder kan virke negativt inn på fiskens velferd og føre til forøkt dødelighet.

Forebygging:

Dype nøter gir fisken mulighet til å søke ned i sjikt med mindre alger eller maneter. Vi opererer derfor med nøter som er fra 15 til 20 meter dype, avhengig om det er smoltposer eller storfiskposer.

Tiltak:

Fôring av fisken avsluttes, slik at fisken holder seg dypt.

Fjerne dødfisk.

Skadelig vannmiljø

Skadelige vanntemperaturer er ikke vanlig i vårt område, verken ekstremt høye eller lave. Det kan oppstå oksygenmangel i øvre vannlag ved bruk av permaskjørt.

Forebygging

Dype nøter som gir mulighet for sjikt med mer optimal temperatur. Ved lokaliteter med permaskjørt overvåkes oksygenmetning og temperatur på flere dyp.

Tiltak:

Stopp i all fôring ved temperaturer over 18 °C eller under 1,5 °C.

Ingen flytting av fisk.

Unngå stress og all håndtering av fisken.

Heis opp eller fjern permaskjørtene.

Akutt forurensning

Ved utslipp av ensilasje eller olje/diesel varsles Daglig leder, produksjonssjef eller fiskehelseansvarlige. Brannvesenet varsles dersom det er utslipp på land, og Kystverket dersom det er utslipp til vann.

Annen forurensning er vanskelig å beskytte seg mot, og vi ser for oss at det vil være andre aktører utenfor Ellingsen Seafood sin kontroll, som eventuelt vil forårsake slik forurensning.

Tiltak:

Begrense utslippet mest mulig. Ved utslipp på land, kan miljøbark av typen "Zugol" eller lignede benyttes. Miljøbark fås på bensinstasjoner, og hos andre aktører som leverer oljeprodukter. Ved utslipp av olje eller diesel til vann kan NorLense kontaktes for hjelp med lenser og pumper, og har på forespørsel sagt seg villig til å bistå i en slik situasjon.

Ved diesel eller oljesøl stoppes fôringen.

Rømming eller mistanke om rømming

Når er det mistanke om rømming?

- Fremmede organismer i merden som normalt ikke kan passere maskene i nota.
- Nedsatt appetitt på enkeltmerd.
- Synlig reduksjon av biomassen i merden.

- Rifter eller hull i nota som oppdages av dykker eller kamera.

Forebygging:

- Bruk av sertifiserte nøter.
- Tilsyn i henhold til brukerhåndbøkene.
- Rengjøring og skifte av begrodde nøter.
- Lossing av smolt kun i dagslys.
- Tilsyn etter notskift og avlusing, samt etter uvær.

Varsling:

Ved mistanke om, eller konstatert rømming skal det umiddelbart og uten ubegrunnet opphold varsles på telefon til

- 1. Produksjonssjef**
- 2. Daglig leder**
- 3. Fiskehelseansvarlige**

Daglig leder eller Produksjonssjef har ansvar for at Fiskeridirektoratet varsles på fastlagt skjema, se www.fiskeridirektoratet.no.

Tiltak:

Driftsleder iverksetter ett eller flere av følgende tiltak, gjerne i samråd med Daglig leder og Produksjonssjef.

Ved mistanke

- Sette ut overvåkingsgarn
- Grundig sjekk av nøter, ringer og fortøyninger
- Visuell kontroll vha. kamera eller dykker

Ved rømming

- Opplining av not slik at rifter eller hull kommer over vann
- Sette ut gjenfangstgarn
- Søke bistand fra lokale fiskere om deltagelse i gjenfangstfiske

All fisk som fanges skal registreres på *Skjema for gjenfangst* og rapporteres til Fiskeridirektoratet. I tillegg merkes hver enkelt fisk med ett individuelt nummer, mål lengde og vekt. Ta deretter ut en NQC-snitt (fett- og fargeprøve) som fryses ned. Disse prøvene kan det bli aktuelt å sende inn for videre undersøkelse. Resten av fisken ensileres på vanlig måte.

Gjenfangstfiske opphører når det er åpenbart at den rømte fisken ikke befinner seg i området rundt anlegget (opptil 500 m fra installasjoner), Fiskeridirektoratet varsles før fisket avsluttets.

VARSLINGSLISTE

Daglig leder Line Ellingsen	909 18 488
Produksjonssjef Svein Andorsen	920 30 566
Fiskehelseansvarlig Steinar Myrvold	413 10 956
Mattilsynet:	22 40 00 00 postmottak@mattilsynet.no
Fiskeridirektoratet	03415 postmottak@fiskeridir.no
Fylkesmannen i Nordland	75 53 15 00 fmnopost@fylkesmannen.no
Ensilasjeselskap: Hordafor AS ScanBio	56 18 18 50 561 47 300
Brønnbåt Nord	909 77 646 483 22 582 483 22 581
Lofoten Veterinærsenter Robin Ringstad	976 42 375
Brannvesen	110
Kystverket	33 03 48 00
NorLense AS	76 11 81 80