

## Vedlegg 6.1.9 Internkontrollsystem i SalMar Farming AS (oppsummering)

### SalMars styringssystem

SalMars styringssystem er basert på våre etiske retningslinjer, vår visjon og postulater og våre «mål for internkontrollarbeid» ID 1884. All etterlevelse av krav om internkontroll er innebygget i styringssystemet. Vårt styringssystem er bygd på forbedringshjulet for kvalitets/HMS-arbeid, for illustrasjon av forbedringshjulet «Beskrivelse av styringssystemet». Arbeidet med kontinuerlig forbedring i SalMar ASA følges opp av øverste ledelse. Ansvar og myndighet er nærmere beskrevet i «Ansvar og myndighet internkontroll». Ansvar for hver enkelt ansatt er definert i stillingsinstrukser for ledende personale og i HMS-instrukser for operatører.

### SalMars kvalitetsplattform

EQS (Extend Quality System) er kvalitetsplattformen SalMar benytter, hvor dokumentasjonsgrunnlag for vår virksomhetsstyring er samlet. Hver ansatt har elektronisk tilgang til systemet gjennom egen ID med personlig brukernavn og passord. Tilgang til den enkelte er tilpasset behovet knyttet til rollen denne personen har i SalMar. Overordna kvalitetsstab har ansvar for at systemet er formålstjenlig for helhetlig virksomhetsstyring. Systemet inneholder egne elektroniske moduler for avvikshåndtering, kompetansekartlegging og risikostyring. EQS inneholder dokumenter som gir en rettesnor for all virksomhet i SalMar, herunder

- Styringsdokumenter; som beskriver SalMar som organisasjon både strukturelt og verdimessig. Eksempelvis organisasjonskart, ansvarsfordeling, stillingsbeskrivelser, mål, strategier og strukturer.
- Dokumenter som beskriver beste praksis for produksjon er spesifikke for hver driftsform.
- Dokumenter som beskriver beste praksis for stab beskriver arbeidsprosesser som ikke er knyttet direkte til produksjon.

### Risikostyring

Styringsarbeidet er basert på kartlegging og vurdering av risiko. Risikostyring i SalMar utøves i henhold til NS 5418:2008. Alle ansatte involveres i kartlegging av farer og vurdering av risiko for sin arbeidsplass på lokalitetsnivå. Risikovurdering for de ulike segmentene og konsernet som helhet gjøres på overordnet nivå. Risikokartleggingen omfatter også en beskrivelse av forebyggende tiltak.

Risikovurderingene på lokalitetsnivå utarbeides i henhold til en felles mal gitt i interne dokumenter/prosedyrer i SalMars Kvalitetsplattform. Risikovurderinger utarbeides i den hensikt å oppfylle de krav som stilles til risikostyring hjemlet i internkontrollforskriften, sikre oversikt over risikobildet, at risiko vurderes på alle relevante områder i SalMar, samt sørge for ensartet og samlet risikostyring i hele organisasjonen.

### Internkontroll

SalMar måler og rapporterer på en hel rekke faktorer innenfor hvert segment, eksempel:

- Miljøfaktorer, fiskens helse og velferd
- Forbruk av energi, vann, kjemikalier, fôr, emballasje osv.
- Arbeidstid
- Kvalitet på våre produkter

SalMar plikter å iverksette rutiner for å avdekke, rette opp og forebygge overtredelser av krav i henhold til Internkontrollforskriften §5. Vår definisjon av avvik er mangel på oppfyllelse av spesifiserte krav gitt i lover, regler og internt beskrevne prosedyrer og instruks. Avvik er også hendelser som avviker fra daglig drift og normaltilstand. Alle avvik rapporteres i EQS avviksskjema og korrigerende tiltak for å hindre skade blir umiddelbart iverksatt. Ukentlig gjennomgår kvalitetsavdelingen samtlige registrerte avvik i et fast møte hvor det utarbeides en rapport som inneholder et sammendrag av siste ukes viktige hendelser og avvik. Før rapporten distribueres ut til hver enkelt lokalitet gjennomgår ledergruppe biologi avvikene og kommer med tiltak som skal iverksettes. Avvik rapporteres også månedlig i KPIer (key performance indicator), og gjennomgås av de ulike segmentene i SalMar.

SalMar gjennomfører internkontroll gjennom revisjoner av de ulike delene av virksomheten (matfisk, settefisk, slakteri osv). Myndigheter, kunder og eksterne byråer gjennomfører inspeksjoner og revisjoner av internkontrollsystemet. Inspeksjonene og revisjonene bidrar til nødvendig kontroll for å avdekke om styringssystemet fungerer som det skal i SalMar. Informasjon om virksomhetens kvalitet/HMS/miljøarbeid frigis til relevante parter på forespørsel (kunder, investorer, sertifiseringselskap, etc.)

### **Vannkvalitet**

Vannkvalitet på lokalitet er sikret gjennom akkrediterte strømmålinger og CTD målinger i forkant av søknader på nye lokaliteter samt logging av O<sub>2</sub>, temperatur, og salinitet under produksjon jf. instruks for «Miljøregistreringer sjø» (vedlegg c). Instruksen oppfylder krav satt i Akvakulturdriftsforskriften §22 og §23, ASC Salmon Standard og skal i tillegg sikre standardisert måling av miljøparametere på sjø og standardisert registrering av miljøparametere i Fishtalk. Instruksen sier noe om daglig måling av oksygen, temperatur, strøm og siktedyp, valg av målepunkt, måledybde og spesielt ved bruk av luseskjørt osv. Vannprøver tas på våre lokaliteter i henhold til prosedyre ID 4356 «Uttak av vannprøver matfisk» (vedlegg d). Spyling av nøter gjennomfører i henhold til prosedyre «Renhold av not» (vedlegg e).

### **Dødfiskhåndtering, smittehygienisk drift og fiskevelferd**

For å oppfylle krav satt i Dyrevelferdsloven, Akvakulturdriftsforskriften, Forskrift om omsetning av akvakulturdyr og produkter av akvakulturdyr, forebygging og bekjempelse av smittsomme sykdommer hos akvatiske dyr, Matloven samt standarder som Global GAP, er dødfiskhåndtering i SalMar sikret gjennom prosedyre «Dødfisk – håndtering og varsling» i SalMars Kvalitetsplattform, (vedlegg f). Prosedyren utdyper hyppighet av dødfiskopptak, destruering av svimere, ensilering av dødfisk, registrering, dokumentasjon samt varsling ved forhøyet dødelighet. Dødfisk kategoriseres i henhold til dokument «Dødsårsaker laks» og registreres daglig i Fishtalk (vedlegg g).

Fiskevelferden er forankret i helseplanen (vedlegg h) og innebærer minimum 6 besøk i året fra fiskehelsetjenesten. Smittehygienisk drift gjennomføres bl. annet i henhold til prosedyrene og dokumentene listet opp nedenfor:

- ID 1633 «Hygieneinstruks» definerer personlig hygiene av personell som arbeider på anlegget (vedlegg i).
- ID 1302 «Hygiene og renhold på lokaliteten» skal sikre god hygiene, renhold, ryddighet og desinfeksjon av klær og utstyr for ansatte/besøkende, ved landbaser, flåter, dødfiskområde (plassering av håv/lift-up), lokalitetens båter, eksterne båter og avfallshåndtering (vedlegg j).

- Ulike skjemaer/maler til utfylling på lokalitet som renholdsplan, vedlikeholdsskjema for utstyr, overføring av utstyr mellom lokaliteter, rengjøring og desinfisering før brakklegging og flytting av utstyr, etc. ligger tilgjengelig i kvalitetsplattformen [REDACTED]
- ID 1293 «Lusetelling, AGD og Individkontroll» oppfyller de krav som stilles for å forebygge sykdom og skade i henhold til Akvakulturdriftsforskriften, og i den hensikt å redusere forekomst av lakselus i henhold til forskrift om bekjempelse av lakselus i akvakulturanlegg. Prosedyren tar for seg utstyr for telling og registrering av lakselus, intervall og omfang av tellinger, telling i forbindelse med avlusig – før behandling, telling i forbindelse med avlusning – etter behandling, gjennomføring av telling, registrering og rapportering, grenser for lakselus og tiltak, undersøkelse av gjeller for AGD, prosedyre for gjellescoring, individkontroll – veieprøver og registrering av prøveuttak, samt tilbakeføring av fisk til merd (vedlegg m).
- ID 2104 «avlusing» skal sikre effektiv avlusning, forebygge resistens mot avlusningsmiddel og holde lusenivå i henhold til forskrift om lakselusbekjempelse. Prosedyren skal sikre arbeidsmiljø og sikkerhet i henhold til internkontrollforskriften, og forhindre rømming, skade og dødelighet på fisken samt opprettholde god fiskevelferd i henhold til akvakulturdriftsforskriften [REDACTED]
- ID 1309 «Båtanløp og biosikkerhet» Hindre smittespredning inn til og ut fra våre anlegg ved å holde oversikt over hvor båtene har vært i henhold til forskrifter om bekjempelse av fiske- og skjellsykdommer. Forebygge rømming fra matfiskanlegg i SalMar i henhold til akvakulturdriftsforskriften §37. Forebygge skader på personell, båter, anlegg og øvrig utstyr [REDACTED]

### Journalføring

Vår journalføring innebærer føring av dagjournal for hver enkelt lokalitet hvor registrering/observasjoner gjort i henhold til prosedyre. Observasjoner gjort under fôring, samt en oppsummering av dagens arbeid inngår i dette arbeidet. Daglige registreringer av dødelighet, fôring, miljødata (O<sub>2</sub>, temperatur, salinitet og siktedyp), samt ukentlige registreringer av lusetellinger, fôrbeholdning, kontroll av fôr, individprøver osv. gjøres i Fishtalk.

### Opplæring

Alle ansatte får opplæring i hva som er viktig for å ivareta

- Sin egen og andre ansattes helse og sikkerhet,
- Ytre miljø,
- Fiskevelferd,
- At maten vi produserer er trygg,
- Og at vi opererer innenfor fastsatt regelverk.

Punktene omfatter både forebyggende tiltak og beredskap. Opplæringen gis individuelt, i interne eller eksterne kurs, i SalMar-skolen, og i møter og arrangementer for de ulike avdelingene. Det gis intern dokumentert opplæring i ulike arbeidsoppgaver i henhold til arbeidsmiljølovens kapittel 10: §10-1, §10-2, §10-4. (Forskrift om utførelse av arbeid, bruk av arbeidsutstyr og tilhørende tekniske krav). Interne prosedyrer definerer hva som skal gjennomgås ved nyansettelse og før arbeid på sjø/anlegg kan startes, før hver enkelt arbeidsoperasjon, oppfølging av opplæring, osv. Opplæring i SalMars styringssystem omfatter:

- Hvilke styringsdokument (prosedyrer, sjekklister osv.) den enkelte må sette seg inn i,
- Hvordan finne fram i styringsdokumentene,
- Hvilke typer dokumentasjon og registrering som er påkrevd,
- Hvordan risikostyringsverktøyet og sikker jobbanalyse (SJA) brukes,
- Hvordan avvikssystemet brukes.

I SalMar sørger en egen opplæringsansvarlig med lang erfaring blant annet for opplæring og oppfølging av våre lærlinger, samt koordinering og bestilling av eksterne og interne kurs til både nye og faste ansatte. Dette anser vi som en viktig faktor i videreutviklingen av vårt opplæringsarbeid.