

## Beskrivelse av kvalitetssystemet

Enheter: BRK Holding/Flakstadvåg Laks (med underliggende enheter)

ID: 1208

Godkjent av: Åge Johansen

Gyldig fra: 27.05.2022

Revisjon: 1.2



Ansvarlig for Kvalitetssystemer/ Internkontroll er Daglig leder Roy Alapnes.

Krav til kompetanse for ansvarlig :

- Utdannelse innen QMS/ eller 4 års erfaring med oppbygging av QMS

Ansvaret for operasjonell styring av QMS er Åge Johansen.

Krav til kompetanse for operasjonell styring:

- Utdannelse innen QMS styring./ eller 3 års erfaring med oppbygging av QMS
- Gjennomført skyggerevisjon med en GGAP Farm assurer.
- GLOBALG.A.P kurs.

Kvalitetssystemet/ internkontroll omfatter Ik-Akva, HMS, Avvikssystem, Revisjoner og risikoanalyser, Handlingsplaner og beredskapsplaner

Videre består det av HACCP, Fishtalk, Naviaq vedlikeholdsystem og kompetansekartlegging.

Dropbox/ Sharepoint benyttes til lagring, registrering etc.

Vi bruker EQS til dokumentstyring.

Roy Alapnes, Åge Johansen og Nina Frantzen, kan godkjenne nye dokumenter, disse styrer også tilgang til Kvalitetssystemet. Alle utgåtte dokumenter blir lagret i EQS. Historikken til et dokument finnes under fane historikk i KS.

Alle dokumenter i Kvalitetshåndboka ligger med 12 mnd revisjonsintervall. Vi får dermed beskjed når dokumenter nærmer seg revisjonsdato

Kvalitetssystemet blir revidert årlig.

### Revisjoner:

Alle interne og eksterne revisjoner, inspeksjoner blir lagret i Sharepoint..

### Risikoanalyser:

Alle risikoanalyser blir ført inn i Kvalitetssystemet. Ved opprettelse får hver analyse et unikt nummer og dato for siste revisjon.

Flakstadvåg Laks bruker en Risikomatrise på 5 x 5, med skala fra «Svært lav» til «Svært høy», for både sannsynlighet og konsekvens. Matrisen viser et tall for hvor mange risikoelementer som finnes i hver av de 25 cellene innen valgt vurderingsområde.

### Flakstadvåg Laks AS vurderer konsekvenser for:

- |                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| - Fiskevelferd/helse | - HMS                       |
| - Kjemisk            | - Ytre miljø                |
| - Biologisk          | - Allergener                |
| - Fysisk             | - Materiell/Utstyr          |
| - Matsikkerhet       | - Økonomi/ Drift og Omdømme |

**HACCP** system består av:

- Produktliste for fersk sløyd laks
- Flytskjema
- Operasjonsbeskrivelse
- Fareanalyse
- Kontroll og HACCP-plan
- Vareflyt i slakteriet
- Aviksbehandling

**Avvikssystemet**

Det er en egen avviksmodul i Kvalitetssystemet. Alle ansatte kan registrere avvik/forbedrings-tiltak. Driftslederne og ansatt, behandler og evn. lukker avvik.

Referanse: 1214 Prosedyre registrering og håndtering av avvik.

1215 Indeling av avvik

**FISHTALK**

Her blir utsett av smolt registrert i de forskjellige merder , all føring, kg og hvilket før. Kontrollveiinger, splitting, behandlinger etc. All slakting blir ført i Fishtalk.

GlobalGAP – fisk, Økologisk – fisk og ASC-fisk blir merket i Fishtalk, slik at dette blir holdt avskilt fra annen fisk.

**NAVIAQ**

Naviaq er en nettbaset plattform som viser oversikt over alle lokalitetene og hvilket utstyr som er i bruk. Dette er et vedlikeholdssystem.

Den inneholder også sjekkskjema som utfylles, daglig, ukentlig og mnd. Sjekkskjema sendes automatisk ut pr epost til den som skal foreta kontrollen.