

Hygieneinstruks sjøanlegg

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

ID: 1116

Godkjent av: Nina Frantzen

Gyldig fra: 27.08.2021

Revisjon: 1.4



Formål: Holde bedriften på et høyt hygienisk nivå for å unngå sykdommer og smitte.

Ansvar: Alle ansatte har ansvar for å etterleve instruksjonen.

Generasjonsledere og Fartøysjefer er ansvarlig for å påse at det til enhver tid overholdes god hygiene og renhold.

Beskrivelse: Rydding og vask av landbaser, flåter og båter skal inngå som en del av den ukentlige planleggingen.

Landbaser, lokaliteter, båter og personellflyt

Sone	Landbase	Betjener lokalitet
1	Flakstadvåg	Årberg / Flakstadvåg
2	Rødsand	Hallvardsøya / Skarvberget
3	Frovåg	Gjervika / Frovågneset
4	Husøy	Hundbergan
Intern servicebåt	Thorbjørn	
Interne båter	Dragøy, Selfjord, Rita, Randi, alle polarsirkelbåtene (4 stk).	
Flåter	160	Ekstra (brukes ved behov)
	250	Skarvberget
	320	Flakstadvåg
	450	Årberg
	600	Hallvardsøya

- Hver landbase har garderobe som skal legge til rette for at private klær, arbeidsklær, HMS-bekledning og reserveklær er adskilt. Alle ansatte innehar egne garderobeskap.
- Garderoben skal holdes i god orden.
- Alle medarbeidere benytter garderoben på landbasen/servicebåten tilknyttet sonen de skal jobbe i.
- Arbeidstøyet skal være rent og i orden når arbeidsdagen påbegynnes.
- Nytt arbeidstøy utleveres mot innlevering av gammelt.
- Reserveklær merkes og oppbevares rene og tørre på anvist plass.
- Ved bytte av soner skal HMS-bekledning som hjelm, redningsvest (inkludert kommunikasjon), oljeklær, støvler/ sko og hansker vaskes og desinfiseres.

Flåter:

Daglig etter endt skift/ vakt:

- Dørhåndtak, benker, nøkler, lysbrytere, kaffemaskin, kjøleskap og andre berøringspunkter tørkes over med desinfeksjonsklut/ såpe og vann.
- Hvis flere ansatte deler skrivebord, tastatur og mus, må dette desinfiseres/ rengjøres etter bruk før annen ansatt tar det i bruk.
- Gulv koster/ vaskes.
- Toalett vaskes.

Smittehygiene Fisk

Flakstadvåg Laks drifter 4 produksjonssoner hvor det kun kan stå fisk fra samme generasjon innenfor den enkelte sone. Hver enkelt sone brakklegges i henhold til gjeldende driftsplan.

Sjøanlegg

Det skal sikres at personell, arbeidstøy, utstyr, gjenstander, brukt emballasje med videre, ikke sprer smitte.

- Brukte nøter, gjenstander, utstyr etc. skal rengjøres og desinfiseres med godkjent desinfeksjonsmiddel før de flyttes til en annen sone.

Brønnbåter:

➤ Siste transporter og ruter skal kontrolleres. Hvis disse har driftet innenfor bekjempelsessoner/observasjonssoner for smittsom sykdom skal det gjøres en vurdering (sammen med fiskehelsetjenesten) før innleie besluttes.

- De båter som leies inn skal være nedspylt utvendig/slippsett og desinfisert før ankomst lokalitet (gjelder også egne brønnbåter).
- **De som kommer fra bekjempelses/observasjonssoner skal veterinærgodkjennes. Vask og desinfiseringsrapport samt veterinærrapport sendes på mail til aktuell generasjonsleder i god tid før ankomst lokalitet.**
- Ved bytte mellom våre produksjonssoner skal brønnbåt nedspyles utvendig/slippsettes og desinfiseres før ankomst lokalitet.
- Brønnbåter som skal benyttes til slakteføring: Hvis den har vært benyttet til smoltkjøring for Akvafarm, til anlegg som bare inneholdt smolt fra Akvafarm og den ikke er passert anlegg med restriksjoner, er det tilstrekkelig med nedspyling.

ALLE Interne båter:

- Båtene skal beholdes i de respektive sonene, hvis det likevel blir aktuelt og gå over i andre soner skal den aktuelle **båten** nedspyles utvendig/slippsettes, desinfiseres og inspiseres av generasjonsleder, eller den han bemyndiger før ny lokalitet anløpes.
- Servicebåter og lokalitetsbåter inspiseres av **båtfører** før avgang i liggehavn. Hvis fettrand observeres, gjøres en nedspyling utvendig i åpen sjø før avgang til lokaliteter i sonen.
- Servicebåter rengjøres og desinfiseres før avgang fra den lokaliteten den jobber på, eventuelt på tur til liggeplass, hvis rengjøring gjennomføres på liggeplass i Flakstadvåg havn må det benyttes ferskvann.
- Alle interne båter skal etter endt arbeidsdag ryddes, rengjøres og desinfiseres.
- Båtene skal også daglig rengjøres innvendig. Vask/ desinfeksjon av styrhuset, fellesrom, toalett, gang etc. Vær ekstra nøye med renholdet på berøringspunkt som håndtak, kaffemaskin, hendler/ spaker, bord, pc`er etc. Dekk kostes/ vaskes.
- Utstyr som bringes på land skal også rengjøres, desinfiseres og plasseres på anvist plass. Det skal i tillegg loggføres hvor slikt utstyr er plassert.

Eksterne servicebåter:

➤ De siste transporter og ruter skal kontrolleres på eksterne servicebåter som leies inn. Hvis disse har driftet innenfor bekjempelsessoner, eventuelt observasjonssoner for smittsom sykdom skal det gjøres en vurdering sammen med fiskehelsetjenesten før endelig avgjørelse blir tatt.

- De som leies inn skal nedspyles utvendig/slippsettes, desinfiseres og inspiseres av **veterinær** før anløp våre lokaliteter. Hvis den/de deretter skal gå videre til en annen sone med fisk i vårt system, skal ny nedspyling/slippsetting og desinfisering gjennomføres.
- Generasjonsleder eller den han bemyndiger inspiserer båten før anløp lokalitet.

Dødfisk:

Dødfisk håndteres i henhold til rutine 2.2.8.6 – Alle produksjonsenheter skal ha egen hov som desinfiseres etter bruk.

Dokumentasjon:

- Det skal daglig føres oversikt over aktiviteter til servicebåter og lokalitetsbåter i drift, samt loggføring av rengjøring og desinfisering.
- Utstyr som hentes ut fra landbaser/lager eller leveres på landbaser/lager loggføres fortløpende. Utstyr rengjøres og desinfiseres før det «lagerføres»

Besøkende

- Alle besøk skal være avtalt, og de skal motta bedriftens retningslinjer for besøk, inkl sjekklister som skal fylles ut før besøket mottas.

- Ansatte og besøkende skal signere seg på lister på landbaser, båter, flåter, adm bygg, kontrollsenderet.
- Hver lokalitet skal ha tilgjengelig rene klær, støvler og redningsvest for besøkende.
- De skal være ledsaget av bedriftens representant.
- De må alltid følge bedriftens hygiene som er beskrevet.

Personlig Hygiene

God håndhygiene:

- Gjennomføres før og etter håndtering av fisk.
- Etter toalettbesøk.
- Før og etter spising.
- Sår og kuttskader skal være tildekket.
- Røyking kun på anvist sted.
- Leder på anlegget skal varsles dersom ansatte har smittsomme sykdommer slik som influensa, omgangssyke.
- Spising gjøres på egnet matrom/pauserom.

Håndvask: vask nøye med såpe i minst 30 sekunder og pass på at du ikke glemmer tommelen. Etterpå er det viktig at hendene tørkes ordentlig.

Hånddesinfeksjon benyttes i fravær av vann og såpe.

3 grunnpilarer for smittevern:

1. Syke personer holder seg hjemme.
2. God hånd- og hostehygiene og forsterket renhold.
3. Holde minst 1 meters avstand og redusert kontakt mellom personer.