

Beskrivelse av IK-systemet for Nova Sea AS

Lovund 14.4.2020

Nova Sea AS er både fra norske myndigheter og internasjonale standarder pålagt å ha et velfungerende internkontrollsystem. Forskrift om internkontroll (IK-akva, FOR 2004-03-19 nr 537) skal sikre en systematisk gjennomføring av tiltak for å oppfylle akvakulturlovgivingen. Formålet med Etableringsforskriften (FOR 2008-06-17 nr 823) er å fremme god dyrehelse og sikre helsemessige trygge næringsmidler. Nova Sea er sertifisert etter fire ulike internasjonale standarder ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005 og GlobalGap. ISO 9001 er en internasjonal standard for kvalitetsstyring basert på prosesser, der kontinuerlig forbedring er sentralt. Standarden stiller krav til å identifisere, styre, måle og kontinuerlig forbedre prosessene i bedriften. ISO 14001 er et miljøstyringssystem, med fokus på å minimere negativ påvirkning på miljøet. Både ISO 9001 og 14001 omhandler produksjonsprosessene, og ikke produktet som produseres. ISO 22000 er derimot en næringsmiddelstandard som skal sikre trygg mat, og angir krav til et styringssystem for matvaresikkerhet. GlobalGap er en internasjonal standard som ivaretar krav til matvaresikkerhet, miljøvern, fiskevelferd og helse, samt sikkerhet og velferd for de ansatte.

Nova Sea har et kontinuerlig fokus på å overholde alle krav både fra myndigheter og internasjonale standarder, og kvalitetsleder har som sin primæroppgave å sørge for at dette etterleves. Gjennom interne og eksterne revisjoner sørger vi for kontinuerlig gjennomgang og optimalisering av egne systemer. Det holdes også fokus på at alle ansatte er involvert i utviklingen av og har kjennskap til kvalitetssystemene i selskapet.

Basen for vår kvalitetsstyring og internkontroll er selskapets Kvalitetshåndbok, Styringssystemet. Dette er web-basert, for å sikre at alle til enhver tid har oppdatert informasjon. Styringssystemet inneholder alle våre prosedyrer, risikovurdering og beredskapsplaner, aktuelle lover og forskrifter, avvikssystem og personalhåndbok. Her finnes oversikt over virksomhetens organisasjon inkludert hvem som er ansvarlig for hva, samt årvisse mål med hensyn på miljø, produksjon og økonomi.

Nova Sea har stor fokus på biologi og helse, noe som gjenspeiles i tre ansatte dedikert til disse emnene, hvorav en er innleid veterinær. Veterinæren har som primære oppgaver å følge opp anleggene med overvåkning og profylaktisk helsearbeid. I tillegg til veterinær har vi et samarbeid med HaVet AS om inspeksjoner og besøk på anlegg. Det fokuseres på hygieniske rutiner på og mellom oppdrettsenhetene, overvåkning av underleverandører av smolt, driftsforhold, produksjonslidelser, parasittbelastning inkl. lakselus med mer.

Antall og innhold av helsebesøk vil til en hver tid, som et minimum, innfri krav i driftsforskriften (dvs. 6 årlige besøk pr anlegg). Ved økt behov vil antallet besøk være mer frekvent, i henhold til hva helseavdelingen finner formålstjenlig. Innhold i besøk kan variere etter behov, men vil typisk kunne innholde:

- Gjennomgang av utvikling siden siste besøk, inklusiv appetitt, adferd, dødelighet osv.
- Besiktigelse av fisken i oppdrettsenhetene
- Obduksjon av fisk med unormal adferd
- Opptak av dødfiskhåver og vurdering av død fisk
- Lusetelling og vurdering av behov for avlusning
- Ved lusetelling, også kartlegging av produksjonslidelser som deformasjoner, katarakt, sår, predatorangrep
- Vurdering av begroing av nøter

- Vurdering av generell renhold, orden, hygienerutiner

Fiskehelse og velferd vektlegges i vår produksjon, både på sjønlegg og slakteri. Alle ansatte deltar på kurs i fiskevelferd, for med det å sikre at alle holder fokus på å minimere stress og legge til rette for best mulig velferd for fisken.

Bildet nedenfor viser et utklipp av Nova Seas web-baserte kvalitetssystem. Vi har nylig gått over til et nytt, moderne system, levert av Landax.

The screenshot shows the Nova Sea web-based quality management system interface. The top navigation bar includes 'Arbeidsprosesser', 'Dokumentbibliotek', 'Avvik og forbedringer', 'Riskovurdering', 'Kompetanse', 'Lokaliteter', 'Administrasjon', and 'Flere moduler'. The main content area is divided into three sections:

- Meny / Menu:** Contains links to 'Personell håndbok', 'Løver og forskrifter', 'HMS', 'Eco Online', 'Organisasjonskart', 'Ogørlingsplaner og instruksjoner', 'Avvik og forbedringer', and 'Beredskap i Nova Sea'.
- Hovedprosesser Nova Sea AS:** A central process flow diagram showing the main processes. It includes 'Ledelse, strategi og salgsoppfølging', 'Markedsføring', 'EØS', 'Kvalitetsstyring ISO 14001', 'Miljøstyring ISO 14001', 'Trykksikkerhet ISO 22000:2005', 'Global Gap', '09 Produksjon', '10 Oppdrett', '11 Slakteri og kjøttbehandling', '12 Salg', 'Underveisendring', 'Løst etid', 'Økonomi og regnskap', 'Lønn og personal', and 'Administrasjon'.
- AVVIK MED FILTER:** A table listing non-conformities with columns for 'Type / Overskrift for avviket', 'Reg. dato', and 'Plani. lukket'.

Type / Overskrift for avviket	Reg. dato	Plani. lukket
Håndtering Døde/fjernet mer 18 under Avlusning	10.05.2016 09:44:00	Ingen frist
Logistikk To kasser ankommet terminal uten løkk	10.05.2016 09:42:00	Ingen frist
01. Forbedringsforslag kassevekt i forkant av graader	10.05.2016 09:35:00	31.08.2016
Dokumentasjon Fotografanalyse (fra mai 2011) i tillegg mangler tredjeparts kontroll	10.05.2016 09:25:00	01.06.2016
Fiskevelferd Dødfisk, Djupvik 19	10.05.2016 08:24:00	Ingen frist
- MINE ÅPNE AVVIK:** A table listing open non-conformities with columns for 'Type / Overskrift for avviket' and 'Plani. lukket'.

Type / Overskrift for avviket	Plani. lukket
01. Forbedringsforslag Elektronisk sjekkliste for vask	18.03.2016
01. Forbedringsforslag Miljøkrav til leverandører	30.04.2016
01. Forbedringsforslag Levering av diesel	10.05.2016
01. Forbedringsforslag Avhenting av LED-lys	10.05.2016

Dersom det er behov for ytterligere informasjon vedrørende vårt internkontrollsystem ettersender vi gjerne ønsket informasjon.

Samuel Anderson
Fagansvarlig miljø og lokaliteter