



# Beredskapsplan - håndtering av ekstrem/akutt massedød

Opprettet: 19.08.2008 - Av: Jonny  
Nikolaisen  
Endret: 25.11.2009 - Av: Anne  
Marit Oksenholt

<b>Tittel:</b>	<b>Beredskapsplan - håndtering av ekstrem/akutt massedød</b>		
<b>Kategori:</b>	Matfisk\Prosedyrehåndbok\Beredskapsplaner		
<b>Forfatter:</b>	Anne Marit Oksenholt	<b>Versjon:</b>	3
<b>Godkjenner:</b>	Kristin Dahlen	<b>Publisert dato:</b>	25.11.2009

## FORMÅL

Oppdage, begrense og håndtere tilfeller hvor det forekommer ekstrem dødelighet uavhengig av årsak. Sikre velferden for resterende fisk, redusere faren for smittespredning, sikre anlegget mot havari og rømming, fjerne død fisk forsvarlig samt sikre verdier.

## ANSVAR

Produksjonssjef Matfisk

## GJENNOMFØRING

Driftsleder og fagoperatører, skal til en hver tid ha oversikt over dødelighetsraten og utviklingen på denne, slik at tiltak kan iverksettes når dødeligheten overstiger det som er "normalt" for anlegget (registreringene i produksjonsverktøyet).

## Intern definisjon

Dersom mengden dødfisk overstiger 1,5 tonn pr lokalitet innenfor et døgn, uavhengig av årsak eller totalbiomasse, skal det anses som ekstrem dødelighet.

Ved ved dødelighet over 0,5 promille, per merde pr dag, på fisk under 0,5 kg eller ved dødelighet på 0,25 promille, på fisk over 0,5 kg per merde pr dag, skal gjennomføring av helsekontroll vurderes av driftsleder i samråd med Matfiskkoordinator.

## Varsling ved mistanke om forøket dødelighet

1. Matfiskkoordinator straks varsles.
2. Matfiskkoordinator varsler Matfisksjef straks ekstrem dødelighet er avdekket eller sannsynlig.
3. Matfiskkoordinator skal varsle Mattilsynet ved unormal dødelighet eller ekstrem dødelighet (i.h.t lokal telefonliste).

## Følgende tiltak iverksettes

- All føring stanses inntil situasjon er avklart
- Gjeldende merder skal straks visuelt inspiseres, enten ved hjelp av kamera eller dykker, og Matfisksjef skal informeres fortløpende om resultatene fra disse inspeksjonene.
  - Kamera rekvireres fra Teknisk sjef.
  - Dykker rekvireres gjennom Matfisksjef.
  - Ta vannprøver for å avdekke eventuell skadelig oppblomstring av alger.
- Årsak til dødelighet skal kartlegges etter beste evne. Driftsleder sammenfatter all relevant informasjon om hvilke faktorer som har påvirket fisken de siste 14 dager (håndtering,)

levering/mottak, flytting, ekstreme vær-/temperaturforhold, maneter/alger, forurensing, appetitt, helse, osv.). Disse opplysninger oversendes Matfiskkoordinator. Sammen med Matfisksjef, Kvalitetssjef, Teknisk sjef og Driftsleder planlegges og koordineres videre tiltak for å imøtegå situasjonen på en best mulig måte.

- Dersom det er mistanke om at dødeligheten skyldes sykdom, eller bekreftet SKAL Beredskapsplan - smittsom sykdom følges. Fiskehelsetjenesten varsles slik at det kan taes prøver av fisken for å kartlegge eventuelt sykdomsbilde.

### **Praktiske tiltak som skal iverksettes ved dødfisk mengder utover daglig nivå**

1. Overgår dødeligheten lokalitetens dødfiskkapasitet, skal Teknissjef tilføre beredskapskapasitet for kverning av dødfisk og transportkar for ensilasje.
2. Ved dødelighet over dette, skal Produksjonssjef Matfisk tilkalle ekstern kapasitet for kverning av dødfisk og transport av ensilasje:
  - Reaksjonstid fra 3 – 12 timer
  - Kapasitet fra 50 – 200 tonn
  - Mannskap om bord: 4, kontinuerlig drift.
  - Gjennomsnitts fart fra 10 – 13 knop
  - Annet utstyr: Kran, løfteutstyr, slanger, pumpe.

### **Aktuelle telefonnr**

**Nordland, Produksjonssjef: 90959965**

**Finnmark, Matfisksjef: 95177617**

**Nordland, Teknissjef: 99279244**

**Finnmark, Teknisk sjef: 90215002**

**Brønnbåtrederi med avtale: 71275650, Brønnbåt: 97957473 (Rofisk)**



**Se også lokal telefonliste på lokalitet**

### **REGISTRERING**

Anleggets dagbok

Antallet dødfisk skal registreres i Fish Talk

### **KRYSSREFERANSER**

	Risikoanalyse - massedød/smitte/rømming/fiskevelferd
	<u>Beredskapsplan</u> - smittsom sykdom

### **FORSKRIFTSKRAV**

Forskrift om drift av akvakulturanlegg (akvakulturdriftsforskriften)

<http://www.lovddata.no/for/sf/fi/fi-20041222-1785.html>