

BIOSIKKERHETS PLAN

Frøya Havbruk AS

BAKGRUNN

Dyrehelseregelverket krever at alle godkjente akvakulturanlegg skal ha en biosikkerhetsplan. Biosikkerhetsplanen beskriver hvordan lokaliteten vil forebygge at smitte kan komme inn i anlegg, spre seg innad i anlegget og overføres til miljøet eller andre akvakulturanlegg. Dyrehelseregelverket krever også at en navngitt person tildeles hovedansvaret for oppfølging av biosikkerheten på lokalitetene. Følgende personer vil være ansvarlig for oppfølging og oppdatering av biosikkerhetsplaner i Frøya Havbruk AS:

Ansvarsområde Ansvarlig

Overordnet biosikkerhetsplan Internt fiskehelsepersonell (Ikke ansatt)

Lokalitetsspesifikk biosikkerhetsplan Driftsleder på lokalitet, oppgis i lokalitetsspesifikk plan

MÅL

Formålet med biosikkerhetsplanen er å bidra til en stabil og forutsigbar produksjon med få avbrudd og episoder med dødelighet og dårlig velferd grunnet sykdom. Formålet er også å forhindre spredning av sykdom til ville bestander og/eller naboanlegg.

Dette skal oppnås gjennom å praktisere tiltak som reduserer risikoen for å introdusere patogene agens* til akvakulturanlegget, og hvis patogene agens introduseres, å redusere risikoen for ytterligere spredning innen anlegget/enheten og ut av anlegget/enheten eller redusere konsekvens av introduserte patogene agens på akvakulturanlegget og minimere helse og velferdskonsekvens. Planen baseres på å dokumentere identifiserte overføringsveier og forhold som avdekkes ved risikoanalyse (farer, risikoestimat og avbøtende tiltak), og informasjon om relevant implementering, overvåking og gjennomgang av planen.

(*Patogene agens - organismer som forårsaker eller påvirker at det utvikles sykdom)

OMFANG

Biosikkerhetsplanen er en faglig vurdert plan som viser hvordan smitte kan komme inn i akvakulturanlegget, spre seg innad i anlegget og overføres til miljøet eller til andre akvakulturanlegg. Planen er inndelt i to nivåer:

- overordnet biosikkerhetsplan – inneholder momenter hva angår biosikkerhet på alle anlegg.
- lokalitetsspesifikk biosikkerhetsplan – inneholder momenter som angår den spesifikke lokalitet.

FORSKRIFTSKRAV

Akvabiosikkerhetsforskriften jf. Forordning (EU) 2020/691, artikkel 5, vedlegg 1, del 1.
Overordnet biosikkerhetsplan vil bli oppdatert minst årlig.

Lokalitetspesifik biosikkerhetsplan vil bli oppdatert når helsesituasjon eller forutsetninger ved lokaliteten endrer seg.

Endrede forutsetninger kan være endring i helsestatus i området anlegget er lokalisert, endrede forhold i vannmiljø, flytting av fisk inn og ut av anlegget, levering av fisk fra båt som ikke har fulgt krav til biosikkerhet, anløp av båter som har anløpt områder med påvist smitte før ankomst lokaliteten.

Geografi og beliggenhet

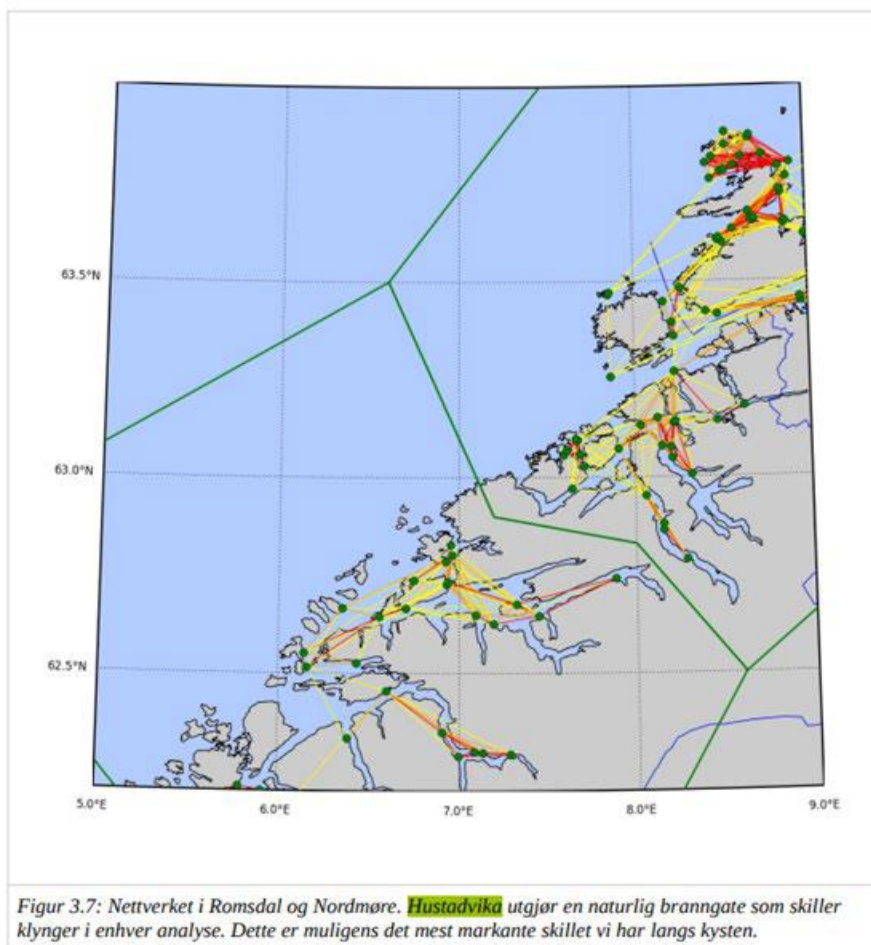
PRODUKSJONSOMRÅDER

Frøya Havbruk AS har sin aktivitet i produksjonsområdene 6, hvor det produseres vår- og høstfisk iht. utsettsmønster.

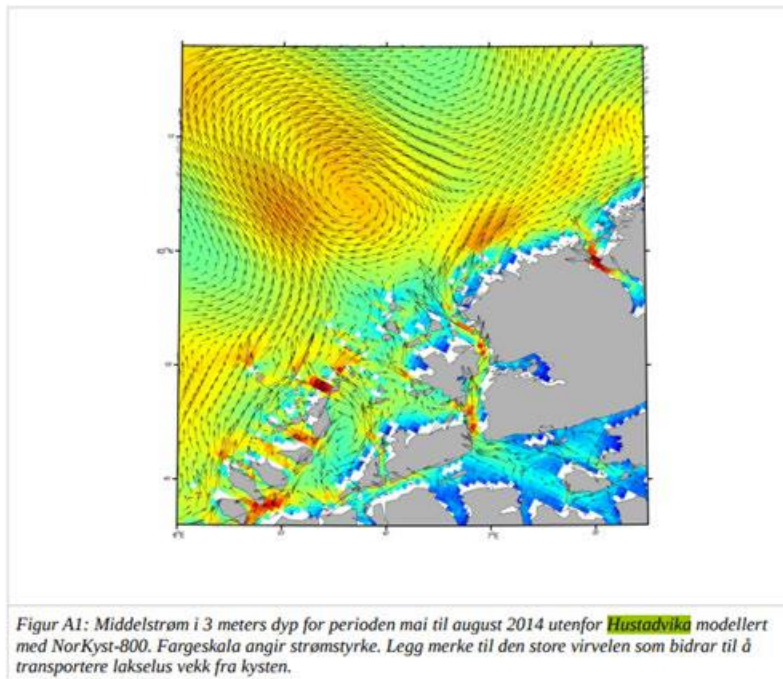
Havforskningsinstituttet har med en metode der kombinasjonen av strømmodell og modell for partikkeltransport er brukt for å studere transport og spredning i hav, kystfarvann og fjorder.

Metoden viser at Hustadvika utgjør et naturlig skille og fungerer som den mest markante barrieren vi har langs kysten. En stor virvel styrer vannmassene med luselarver og patogener bort fra kysten og ut i havet.

Forslag til produksjonsområder – rapport fra Havforskningsinstituttet 1. november 2015



Forslag til produksjonsområder – rapport fra Havforskningsinstituttet 1. november 2015



SAMARBEID MELLOM NÆRINGSAKTØRENE I PO 6 Nordmøre og Sør-Trøndelag

Næringsaktørene i PO 6 har opprettet et samarbeid med felles kjøreregler rundt biosikkerhet og soneorganisering, som Frøya Laks vil bli en del av

Sonestrukturen er førende for en del av biosikkerhetsprinsippene i område, som brønnbåtruter, ventemerdkriterier og biosikkerhetskrav til båter og utstyr. Praksis er etablert etter prinsippet om å beskytte den yngre fisken mot potensiell smitte fra den eldre fisken, som har større risiko for å fange opp smittsom sykdom i sjøen over tid.

Videre etableres egne krav/rutiner på sonenivå dersom det forekommer alvorlig sykdom, eksempelvis ILA og SAV 3.

Arbeidsgruppe Havbruk består av beslutningstakere fra alle oppdrettsaktørene i området, mens fiskehelsegruppen består av fiskehelsepersonell fra de samme bedriftene, samt representanter fra fiskehelsetjenesten som benyttes i sonen.

Fiskehelsetjenesten jobber med faglige problemstillinger og foreslår saker til behandling for arbeidsgruppen. Gruppene ledes av en representant fra fiskehelsetjenesten Åkerblå.

Produksjonsområde 6 har utarbeidet en samordnet luseplan for PO6

([https://biosikkerhet.no/files/Samordnet-plan-lus-](https://biosikkerhet.no/files/Samordnet-plan-lus-PO6-2.-sept.-2021.pdf)

[PO6-2.-sept.-2021.pdf](https://biosikkerhet.no/files/Samordnet-plan-lus-PO6-2.-sept.-2021.pdf)) som beskriver hvordan lakselus effektivt skal kontrolleres og bekjempes. Det er også utarbeidet en biosikkerhetsplan for området som definerer hvor transport av sjøsatt fisk skal gå ved flytting eller slakting av fisk.

Prinsippet går ut på at fisk som har begrenset risiko for smitte av sykdom i sjø skal beskyttes fra smitte fra transportert fisk som passerer. De områdene som er markert med rødt eller rosa skal derfor kun passeres med fysisk lukket transport.

Brønnbåter skal som hovedregel følge oppgitt brønnbåtrute, eller velge rute med større avstand til lokaliteter i drift.

Dersom det etableres smitte av PD i et område, kan området åpnes for semilukket transport (desinfeksjon av transportvann før utslipp) gjennom området.

Frøya Havbruk AS

Frøya Havbruk AS har Ingen lokaliteter så langt i PO6, men søker om lokalitet Lyngtaren i Smøla kommune.

Frøya Havbruk vil, i tillegg til samarbeidet med felles kjøreregler rundt biosikkerhet i PO6, redusere produksjonstiden i sjø ved produksjonsfremmende tiltak som:

- **Bruk av kun storsmolt** (Frøy Kapital som eier Frøya Havbruk 100% eier også 51% av Fishbase group AS på Dønna i Helgeland som er produsent av storsmolt)
- **aktiv sortering av fisk både i settefisk- og sjøfasen** - dette som gode tiltak for å korte ned produksjonstiden, redusere biologisk belastning og bedre fiskevelferden.
- **Offensiv groekontroll.** Dette ved at nøter spyles eller skiftes "på kalender". Slik sikrer man god fiskevelferd og god tilvekst, samt mindre lusepress og bedre effekt av evt. avlusinger.
- Valg av et **godt kvalitetsfôr** som fremmer god fiskehelse og god vekst. Dette sammen med **tett oppfølging av fôring** for å få med seg all fisken, forventes å korte ned produksjonstiden samt redusere fôrspill til omgivelsene
- **Benytte undervannsforing** for å holde fisken dypere i vannmassene og dermed redusere lusepåslag

Spesielle forhold i Produksjonsområde 6

PD (SAV 2 og SAV 3)

SAV 2 er endemisk dvs. hyppig forekommende i sonen og kravene til båter ivaretar forskriftens og næringens egne krav.

Målet er å begrense smitte av SAV 2.

SAV 3 skal bekjempes. Målet er å forhindre smitte inn til området, og dersom det forekommer skal smitte isoleres og bekjempes med strenge tiltak.

Det er for tiden ingen tilfeller med SAV 3. Siste tilfelle var på Smøla, og forskriften er opphevet (10.06.20)

Det testes månedlig for SAV iht. forskriftskrav ([Forskrift om tiltak for å forebygge, begrense og bekjempe pankreassykdom \(PD\) hos akvakulturdyr](#)), samt før slakting iht. biosikkerhetskrav i produksjonsområdet.

ILA

I etterkant av ILA-påvisning ved lokalitet 38777 Hallarvik i Frøyfjorden ble det 25.04.22 opprettet restriksjonssone rundt lokaliteten, bestående av en bekjempelses- og overvåkingssone.

[Forskrift om restriksjonssone for å forebygge, begrense og bekjempe infeksjøs lakseanemi \(ILA\) hos akvakulturdyr, Hitra og Frøya kommuner, Trøndelag](#)

Det er også opprettet bekjempelsessone som følge av påvisning av ILA på lokaliteten Svanøya i sone Smøla nord.

Bestemmelser for denne sonen ligger under fanen biosikkerhet i PO6. Bekjempelsessone for ILA i Hemnefjorden vil bli opprettet.

Alle anlegg i PO 6 skal tester rutinemessig fisken mot ILA før den skal transporteres til slakt eller annen flytting jf. ventemerdkriterier.

SMITTE FRA FISK

Fisk som tilføres enhetene skal være vaksinert i henhold til Frøya Laks AS sin vaksineringsstrategi:

- Alpha Ject Micro 6: Alle grupper i PO 5 og PO 6
- Alpha ERM Salar: Alle grupper i PO 6 + Orholmen
- ILAV: Ingen grupper

- Relativt lav sannsynlighet for ILA i PO6
- Usikkerhet i fremtidig forvaltning av ILA

- PD:
 - Clynav: Alle grupper i PO 6

Fisk som tilføres enheten skal ha kjent helsestatus og følgende rutiner er etablert for å sikre dette:

{{EQSDocument 2903}}ID 2903 Settefisk, Prosedyre for utsett av smolt}

{{EQSDocument 2907}}ID 2907 Instruks for utsettsmøte}

{{EQSDocument 9562}}ID 9562 Matfisk, Utsettskontroll}

{{EQSDocument 1040}}ID 1040 Skjema, Sjekkliste levering og mottak av smolt}

TRANSPORT

PO 5 og 6 har utarbeidet brønnbåtruter som definerer hvor transport av sjøsatt fisk skal gå ved flytting eller slakting av fisk og følger prinsippet om at fisk som har begrenset risiko for smitte av sykdom i sjø skal beskyttes fra smitte fra transportert fisk som passerer.

Områdene som er markert med rødt eller rosa skal kun passeres med fysisk lukket transport.

Brønnbåter skal som hovedregel følge oppgitt brønnbåtrute, eller velge rute med større avstand til lokaliteter i drift. Dersom det etableres smitte av PD i et område, kan området åpnes for semilukket transport (desinfeksjon av transportvann før utslipp) gjennom området.

PD-bekjempelsesplan stiller krav til fysisk lukket transport av fisk med PD forbi lokaliteter som PD-fri lokaliteter. I PO 5 og 6 ivaretas dette kravet ved at slike fiskegrupper transporteres fysisk lukket i områder uten PD-smitte. Det er også et minstekrav om semilukket transport utenfor de røde områdene i kartene under. PO 5 og 6 har også utviklet et system og en praksis med mål om å redusere risiko for smitte gjennom kontakt med båter og utstyr mellom lokaliteter og de enkelte aktørene har fått ansvar for å oppfylle gitte krav.

Båt/rederi skal sikre at båt/utstyr til enhver tid holder god hygienestandard. Hygieneinspeksjoner gjennomføres som en kontroll på at praksis er i henhold til dette, og dokumentere at komponenter er tilstrekkelig rengjort før kontakt med neste oppdrag.

Oppdretter er til enhver tid ansvarlig for å overholde kravene som settes, og skal sørge for at alle leverandører av servicetjenester retter seg etter disse.

- Lokalitet som mottar båt, må være spesielt oppmerksom på at båten oppfyller gjeldende krav. Iht. god praksis i næringa skal båtenes mannskap også sette seg inn i kravene, og bidra til å oppfylle disse.
- Mottakende lokalitet er i prinsippet ansvarlig for at båten stiller med attest der det kreves.
- Ved Risikovurderinger kan med bakgrunn i kjennskap til oppdragene «før og etter», kjennskap til drifts – og sonestruktur, og til sykdomssituasjonen i området gjøre en kvalifisert vurdering på om inspeksjon kan fravikes i enkelte tilfeller.

Det er utarbeidet regler for ventemerdsetting av slaktefisk i PO 6

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 7975}}ID 7975 Prosedyre for biosikkerhet for eksterne fartøy}

I PO 6 er det utarbeidet en selvbetjeningsløsning med spørsmål og svar vedrørende biosikkerhet for brønnbåter og avlusingsenheter.

DØDFISK

Krav til opptak og håndtering av dødfisk fra oppdrettsanlegg er beskrevet i Matloven, Akvakulturdriftforskriften og Biosikkerhetsforskriften. Det er krav om minst daglig opptak av dødfisk. Dødelighet skal kontrolleres og dødfisk fjernes fra enhetene daglig. I perioder med forøket dødelighet kan opptak være nødvendig flere ganger daglig. Det er ingen unntak fra denne plikten.

Det er kun uvanlige situasjoner på grensen til force majeure som tilsier at minst daglig opptak ikke kan gjennomføres.

Gode systemer for overvåking av dødelighet som viser at det ikke er død fisk i merden kan erstatte trekking av hover eller pumpesystem.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 1381}}ID 1381 Matfisk, Instruks for plukking av svimere}
{{EQSDocument 5641}}ID 5641 Matfisk, Instruks for opptak av dødfisk}
{{EQSDocument 1709}}ID 1709 Instruks for dødfiskhåndtering og ensilering}
{{EQSDocument 1013}}ID 1013 Matfisk, Prosedyre for smittehygienisk drift}
{{EQSDocument 1783}}ID 1783 Matfisk, Renholdsplan flåte}
{{EQSDocument 7937}}ID 7937 Matfisk, Renholdsplan lokalitetsbåter}
{{EQSDocument 5316}}ID 5316 Matfisk, Renholdsplan landbaser}

FISKEAVFALL OG UTSTYR

Fiskeavfallet håndteres innenfor merd og fraktes lukket til flåte. Kvernes og ensileres på flåte. Hver merd skal ha en separat hâv til å hâve dødfisk og svimere.

Rekkefølgen på dødfiskopptak planlegges ut fra helsestatus. Merder med friskest fisk håndteres først og merder med mistanke om smitte sist. Renhold skal utføres i henhold til renholdsplanens angivelse for ensilasje og dødfiskutstyr.

Dødfiskutstyr som kar, håver og annet utstyr som blir benyttet ved dødfiskhåndtering skal vaskes og desinfiseres etter bruk. Hvis båt er brukt skal denne rengjøres etter dødfiskhåndtering.

Dødfisk skal rett etter opptak kvernes og ensileres til pH under 4. Beholderen for ensilasje skal tydelig merkes med kategori animalsk biprodukt. Mellomlagring på anlegget i sekker eller kar er ikke tillatt. Lokaltetene må risikovurdere hvis *utstyr deles mellom akvakulturbedrifter, ulike produksjonsenheter innenfor en akvakulturbedrift, eller mellom akvakulturbedrifter og prosessanlegg fordi det kan føre til spredning av sykdomsfremkallende agenser.*

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 1783}}ID 1783 Matfisk, Renholdsplan flåte}
{{EQSDocument 7937}}ID 7937 Matfisk, Renholdsplan lokalitetsbåter}
{{EQSDocument 5316}}ID 5316 Matfisk, Renholdsplan landbaser}

{{EQSDocument 7902}}ID 7902 Matfisk, Renholdsplan Servicebåter}
{{EQSDocument 5641}}ID 5641 Matfisk, Instruks for opptak av dødfisk}
{{EQSDocument 1709}}ID 1709 Instruks for dødfiskhåndtering og ensilering}
{{EQSDocument 1013}}ID 1013 Matfisk, Prosedyre for smittehygienisk drift}
{{EQSDocument 1025}}ID 1025 Prosedyre for forebygging av smittespredning mellom smitteenheter}
{{EQSDocument 1507}}ID 1507 Matfisk, Instruks for varsling og beredskap fiskehelse og dødelighet}
{{EQSDocument 4137}}ID 4137 Avtale om beredskap – håndtering av skadet, syk og død fisk}

MELDEPLIKTIG SYKDOM

Uforklarlig eller uvanlig dødelighet, eller mistanke om en meldepliktig sykdom eller en ny sykdom hos fisk rapporteres til Fiskehelsetjenesten og deretter til Mattilsynet i samsvar med forskriftskrav.

Undersøkelse og diagnostisering av årsaken til dødelighet utføres av fiskehelsepersonell iht.

virksomhetens fiskehelseplan

Etter fjerning av fisk blir enheten rengjort, desinfisert og ligger brakklagt jf. Biosikkerhetsplan PO 6.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 2220}}ID 2220 Matfisk, Intern varslingsliste}
{{EQSDocument 1507}}ID 1507 Matfisk, Instruks for varsling og beredskap fiskehelse og dødelighet}
{{EQSDocument 1358}}ID 1358 Fiskehelseplan Frøya Laks AS}
{{EQSDocument 4137}}ID 4137 Avtale om beredskap - håndtering av skadet, syk og død fisk po 6}

BRØNNBÅTRUTER

Frøya Havbruk AS

Brønnbåtrutene definerer hvor transport av sjøsatt fisk skal gå /flytting eller slakting av fisk. Prinsippet går ut på at fisk som nylig er satt i sjø skal beskyttes mot smitte fra transportert fisk som passerer. De områdene som er markert med rødt skal derfor kun passeres med lukket eller semilukket transport. Når en har startet å slakte i en sone, og fisken har stått en stund i sjø åpner en gjerne opp for åpen transport gjennom området. Her kan du laste ned en oversikt over brønnbåtruter. Det er satt spesifikke kriterier som må oppfylles for at fisken skal kunne ventemerdsettes. Disse er basert på PD, ILA, lakselus og ev. alvorlig uavklart sykdom. Målet er å redusere smitterisiko for de ulike agens, og beskytte områder nær slakteriene så lenge der ellers er en god sykdomsstatus eller der er relativt nyutsatt fisk. Når en starter å slakte fra en sone reduseres ofte kravene til ventemerdsetting.

RØMMING

Frøya Havbruk as vil arbeider systematisk for å forebygge rømming. Alle merder med fisk skal inspiseres daglig iht. brukerhåndbøker for utstyret som er i bruk, så sant været tillater det. Etter uvær skal det snarest mulig gjennomføres nøye ettersyn av alle merder. Avvik fra krav i brukerhåndbøker avviks håndteres og følges opp. Erfaring fra virksomheten og bransjen danner grunnlag for risikovurdering.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 2220}}ID 2220 Matfisk, Intern varslingsliste}

{{EQSDocument 1505}}ID 1505 Matfisk, beredskap ved mistanke om rømming}

{{EQSDocument 9553}}ID 9553 Matfisk, instruks for opptak av not}

{{EQSDocument 6564}}ID 6564 Matfisk, Instruks for skifting av not ved treing}

{{EQSDocument 9553}}ID 8327 Matfisk Prosedyre for fangst og avlaving av makrellstørje}

{{EQSDocument 7992}}ID 7992 Prosedyre for organisering av overvåkingsfiske etter rømming}

VANN

Det er etablert prosedyrer som regulerer behandling og deponering av avløpsvann fra transport av fisk og slakteri i sonen.

{{EQSDocument 2372}}ID 2372 Instruks for forebygging og kontroll for predatorer}

FÔR

Logistikkplan for lokaliteten beskriver hvordan fôr blir losset, lagret og utfôret til fisken på en måte som forhindrer kontaminering med sykdomsfremkallende stoffer fra fôr til fisk og fôr til miljøet.

Det er krav om at Norske fôrprodusenter produserer trygt fôr, som ikke har skadelig innvirkning på miljø eller dyrs velferd. Fôret skal være sunt, egnet til formålet og av god handelskvalitet. Fôret skal være merket, pakket og presentert i samsvar med kravene i fôrregelverket og skal overholde bestemmelser om urenheter og kjemiske bestanddeler. Det er angitt grenseverdier for stoffer man ønsker redusert eksponering for og fôrfabrikkene inngår i NIFES overvåkingsprogram.

Alt fôr innkjøpt av Frøya Laks AS produseres i Norge. Fôret registreres i produksjonssystemet på en måte som sikrer sporbarhet.

Landbasen har bistand med skadedyrsovervåking.

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 3502}}ID 3502 Instruks for mottak og kvalitetskontroll av fôr}

{{EQSDocument 3503}}ID 3503 Instruks for uttak av fôr til analyse}

{{EQSDocument 8775}}ID 8775 Prosedyre for beskrivelse av fôrprosess}

BESØKENDE

Virksomhetens rutiner:

{{EQSDocument 4332}}ID 4332 Instruks for besøkende på lokalitet/avdeling}

{{EQSDocument 4331}}ID 4331 Instruks for hygiene for ansatte, oppdragstakere og besøkende}

{{EQSDocument 4526} ID 4526 Hygieneinstruks}

OPPLÆRING

Frøya Havbruk AS har gjennom Måsøval avtale med Åkerblå om risikobaserte og tiltaksorienterte helsekontroller og fiskehelsefaglig oppfølging på selskapets anlegg/lokaliteter med laks og rensefisk. Det inngår i avtalen at fiskehelsepersonell skal informere og utøve aktiv opplæring av anleggets personell om relevante emner innen helse, forebyggende helsearbeid, aktuelle sykdommer og bruk av legemidler.

Lokaliteten skal ha minst en gjennomgang av biosikkerhetsplan pr. år ellers ved endringer og med nye ansatte.

Fiskehelsepersonell og personell i administrasjonen i Frøya Havbruk AS bistår ved behov.

HENVISNINGER/ LENKER/SENTRALE AVTALER

[Åkerblå | Dokumentarkiv PO6](#)

[Avtale om oppdrettersamarbeid \(PO6\)](#)

[Beredskapsavtale syk skadet og død fisk \(PO6\)](#)

[Soneavtale](#)

[Samordnet luseplan](#)

[Beredskapsplaner \(Frøya Havbruk\)](#)

[Akvakulturloven](#)

[Akvakulturforskriften](#)

[Akvabiosikkerhetsforskriften](#)

[BarentsWatch- fiskehelse](#)

[Sinmod](#)

[Biosikkerhet.no \(Åkerblå\)](#)

[Dyrehelseforskriften](#)

[Dyrehelseovervåkingforskriften](#)

[Dyresykdomsbekjempelsesforskriften](#)

[Helseplan for oppdrettsanlegg, Frøya Havbruk](#)

[Mattilsynet, Fisk og akvakultur](#)

[Alle godkjente akvakulturanlegg skal ha en biosikkerhetsplan](#)

[Aquatic Code Online Access - WOA - World Organization for Animal Health](#)