

	Beredskapsplan ved sykdom, massedød og sanering	Dok.Id.: D00263 Ver.: 7.01 Dato: 24.03.2021
Utarbeidet av: KIB, SM, TB	Godkjent av: Synne Madsen	Side nr: 1 av 5

Formål:

Beredskapsplanen er utarbeidet for å forebygge spredning av smittsomme fiskesykdommer, håndtere sykdomsutbrudd, massedød og sikre god fiskevelferd.

Beredskapsplanen gjelder for lokaliteter:

- Dale 37217
- Skjellesvika 36177
- Kjeiprød 23755
- Kvanntoneset 20576
- Salanglia 13597
- Størvika III 10552
- Mohamn 34057
- Bjørga 31738

Ansvar:

Alle ansatte. Ved varsling følges [alarmplan](#).

Regional beredskapsplan -aktivering:

Beredskapsplanen aktiveres når Ledergruppen beslutter det, på bakgrunn avmelding fra en eller flere av de deltakende selskapene om:

1. Økt risiko for dødelighet hos fisk på grunn av endringer i det marine miljøet

Eksempler på forhold som kan tyde på økt risiko:

- Unormal adferd hos fisken i perioder med sterk algeoppblomstring
- Store forekomster av maneter
- Informasjon om økt risiko fra algeovervåkingsprogram
- Informasjon om høy, plutselig innsettende dødelighet i anlegg i naboregioner.

2. Forøket dødelighet på fisken som kan skyldes det marine miljø

Definisjon av forøket dødelighet fremkommer av selskapenes egne beredskapsplaner.

Ved behov for aktivering av regional beredskapsplan - assistanse og ekstra ressurser (KUPA):

E-post: b1227a37.kupa.no@emea.teams.ms

Telefon: 480 43 815

Generelle smitteforebyggende tiltak:

- Besøk på lokalitet:
 - For alle besøk utenom rutinebesøk fra veterinær skal produksjonssjef Kent Inge rådføres først.
 - Ved akuttbesøk pga. mistanke om sykdom, sårisk, besøk ved avlusninger m.m. skal dette klareres med produksjonssjef Kent Inge på forhånd.
- Ved besøk på lokalitet benyttes kjeledresser og støvler merket med «besøkende».
- Bekledning, utstyr og båter blir vasket og desinfisert mellom lokalitetene. Hver lokalitet er oppsatt med egen bemanning med eget utstyr og egen båt.
- Dødfisk som blir tatt opp blir kvernet og ensilert.
- Kamera på førsentral benyttes til kontroll av dødfiskhåv.
- Lokaliteter brakklegges mellom generasjonene. Landbaser, flåter og utstyr blir desinfisert og rengjort.

- Besøk på lokalitet:
 - For alle besøk utenom rutinebesøk fra veterinær skal produksjonssjef Kent Inge rådføres først.
 - Ved akuttbesøk pga. mistanke om sykdom, sår fisk, besøk ved avlusninger m.m. skal dette klareres med produksjonssjef Kent Inge på forhånd.
- Ved besøk på lokalitet benyttes kjeledresser og støvler merket med «besøkende».
- Bekledning, utstyr og båter blir vasket og desinfisert mellom lokalitetene. Hver lokalitet er oppsatt med egen bemanning med eget utstyr og egen båt.
- Dødfisk som blir tatt opp blir kvernet og ensilert.
- Kamera på førsentral benyttes til kontroll av dødfiskhåv.

Utstyr utenom lokalitetens eget utstyr:

- Servicebåt
- Ensilasjebåt
- Brønnbåt
- Lift-up
- Dødfisk-kvern
- Syre for ensilering
- Dødfisk-kar/sekker
- Ekstra mannskap ved behov for kontinuerlig arbeid og behandling
- Samarbeid andre selskaper i området
 - Tilgang til fiskebåter med lastekapasitet

Ved sykdom i anlegg:

- Ved forhøyet dødelighet, unormal adferd eller tegn på sykdom, skal man reagere som om det er smittsom sykdom tilstede
- Forekommer det forøket dødelighet eller der fattes mistanke om alvorlig sykdom i enkeltmerder skal fiskehelsetjenesten tilkalles.
 - Forhøyet dødelighet defineres som 0,25‰ i snitt over 7 dager (ved 100.000 individ i en merd utgjør dette 25 dødfisk per dag)
 - Forhøyet dødelighet under/etter avlusing eller annen håndtering defineres som 1% dødelighet i en merd i en 7 dagers periode. Slik forøket dødelig skal varsles Mattilsynet.
 - Ved forhøyet dødelighet, eller ved unormal utvikling i dødfisksituasjon kan dødfiskhåv umiddelbart kontrolleres ved bruk av fôringskamera, eventuelt ROV.
 - Varsle Fiskehelsetjenesten og Mattilsynet.
- Ved mistanke om alvorlig sykdom settes aktuell lokalitet og dets nærområde i egen karantene, videre kan lokaliteten båndlegges av Mattilsynet. Skulle dette oppstå vil trafikk inn og ut til lokalitet/område begrenses.
- Merd med syk fisk røktes sist, og om mulig med eget dødfiskutstyr(håv).
- Etter håndtering av smittefarlig fisk/dødfisk skal alt utstyr som har vært i kontakt med mulig smitte vaskes og desinfiseres umiddelbart.
- Ved restriksjonsbelagt sykdom i anlegget skal sykdomsbekjempelsen foregå etter restriksjoner gitt av Mattilsynet. Det skal også følges offentlige bekjempelsesplaner for den gitte sykdom.
- Mattilsynet kan beordre slakting av lokalitet med sykdom, dette for å forhindre spredning til nærliggende lokaliteter.
- Ved behov for brønnbåt kan Salaks hente inn bistand fra søsterselskapet Brønnbåt Nord, lastekapasitet som følger:
Lifjell: 1500 m³
Grotanger: 650 m³
Lastekapasitet kan beregnes ut fra 150kg pr m³ . Reell lastekapasitet beregnes ut fra situasjonen og fiskens helse

Opptak og behandling av dødfisk

Mindre mengder dødfisk:

- Mindre mengder dødfisk tas opp, kvernes og ensileres på lokalitet.
- Mindre mengder syk fisk og svimere tas opp og avlives på lokalitet i bad med overdose av bedøvelse.

Ensileringskapasiteter på fôrflåter:

Reitetind 20 m³

Spanstind 20 m³

Hjerttind 30 m³

Fakstind 30 m³

Trolltind 50 m³

I tillegg finnes det en god del tilleggskapasitet på Salaks Slakteri.

Større mengder dødfisk:

- Ved massedød i anlegg kan kamera fra fôrsentral benyttes i tillegg til ROV for å se omfang av dødfisk. All dødfisk skal tas så fort som mulig opp for å så kvernes og ensileres.
- Ved store mengder syk fisk skal driftsenheten søke til Mattilsynet om tillatelse til å avlive fisk på lokaliteten.

Sanering:

- Ved større mengder ensilasje enn flåtene har kapasitet for, tilkalles ensilasjebåt for henting av ensilasje. ScanBio har en beredskapstelefon tilgjengelig 24/7, responstiden ved bestilling av saneringsbåt er på 72 timer.
Telefon ScanBio: (+47) 561 47 300

Trenging av fisk:

- Trenging av fisk vil skje med overlining og lasting til brønnbåt. Oksygennivå skal logges ved overlining og lasting til brønnbåt. Prosedyre [D00256 Forsvarlig håndtering av fisk ved trenging](#) skal følges.

Ved alge og manetforekomster:

- Fôring stoppes slik at fisken går dypere
- Maneter fjernes ved hjelp av håv eller snittes i toppen slik at de synker
- Svimere og skadet fisk tas opp for bedøving og avliving

Vask og desinfeksjon:

Anlegget skal vaskes og desinfiseres når det er tomt for fisk. Mattilsynet skal godkjenne og attestere for utført vask og desinfeksjon.

Ved rengjøring av nøter transporteres de til leverandør for vask og desinfisering.

Avvik fra prosedyre:

Følg avviksprosedyre. Ved større avvik skal driftsleder eller daglig leder kontaktes.

Alle avvik skal innrapporteres via Kvalitetsportalen.

Kryssreferanser:

[D00358](#) Avviksprosedyre

[D00854](#) Alarmplan rømming og sykdom

[D00966](#) Prosedyre for avliving av fisk på lokalitet.

[D00256](#) Forsvarlig håndtering av fisk ved trenging