

Kvalitetshåndbok Oceanfood AS

Internkontrollhåndboken omhandler:

1. Hvordan ivareta helse, miljø og sikkerhet,
2. Hvordan ivareta matvaretrygghet
3. Hvordan overholde oppdragsgivers krav til kvalitet

All dokumentasjon av aktiviteter som avvik og risikovurderinger utføres og lagres i Cover'Ya.



Oceanfood AS
Storhaugen 1
9011 Tromsø

Orgnr: 928 608 409

post@oceanfood.no
oceanfood.no

Innhold i internkontrollen

1. Om firmaet Oceanfood AS
2. Målsetting og filosofi
3. Organisering
4. HMS ved arbeid i felt
5. Risikovurdering
6. Forholdet til kundekrav og standarder
7. Avvikshåndtering
8. Gjennomgang av internkontrollen
9. Beredskap

1. Om firmaet Oceanfood

Oceanfood AS er et nordnorsk selskap som skal dyrke og videreforedle tare og tareprodukter i Arktis. Dyrking av makroalger har et stort potensial i Norge, og etter vårt syn, særlig i Troms og Finnmark. Selskapet skal bidra til å etablere en ny, bærekraftig og innovativ havbruksnæring som utnytter det store biomangfoldet og mulighetene som finnes i å dyrke havrommet vårt. Tare fanger store mengder CO₂, og vi ønsker å bidra positivt til karbonregnskapet. Vår forretningside er at vi skal dyrke og videreforedle makroalger i Arktis til industriell bruk og humant konsum til et globalt marked.

Grunnleggerne av Oceanfood har bakgrunn fra havbruk, internasjonalt markedsarbeid for sjømat, reiseliv og politikk, og har omfattende erfaring med blant annet ledelse, bærekraftsarbeid, drift, lokalitetsutvikling og miljøvennlig forvaltning.

2. Målsetting og filosofi

Oceanfood har som målsetting å drive med bærekraftig og lønnsom produksjon av makroalger. Videre skal det ut fra den aktiviteten vi har ikke oppstå situasjoner som fører til skader på mennesker eller som kan forringe miljøet. Dette ivaretas ved at det utføres arbeid av solid kvalitet og at arbeidsoperasjoner risikovurderes og kvalitetssikres.

Oceanfood skal følge de til enhver tid gjeldende reguleringer / lover.

3. Organisering

Generalforsamling
Styret
Daglig Leder
Produksjonsleder

I dag er det kun eierne av selskapet som er ansatt. Selskapet leier inn hjelp ved behov under utsett og høsting. Daglig leder for selskapet er Anne Marit Bjørnflaten. Tor-Ivan Larsen er Produksjons- og driftsansvarlig sjø og Renate Larsen er arbeidende styreleder.

Daglig leder har ansvar for HMS og kvalitet i virksomheten. Ansatte som gjennomfører oppdrag, har instruks om å følge denne håndboken og prosedyrer / sjekklister beskrevet i KS systemet Cover Ya.

Feil og mangler varsles til daglig leder.

4. HMS ved arbeid på sjø / havbruksanlegg

Vi har utført kartlegging av mulige farer og gjort en risikovurdering av helse, miljø og sikkerhetsfarer som kan oppstå ved feltarbeid.

Farer	Tiltak for å dempe risiko
Fall i sjøen/drukning	Vi opptrer aktsomt og benytter alltid relevant sikkerhetsutstyr og følger selskapets anvisninger for sikkerhet ved oppdrag i båt/anlegg i sjø.
Klemskader	Vi forholder oss til relevante sikkerhetsregler og opptrer forsiktig slik at faren for uønskede hendelser reduseres.
Frostskader	Vi benytter formålstjenlig bekledning etc. slik at faren for frostskader reduseres i størst mulig grad.
Slag eller klemskader	Vi forholder oss til selskapets sikkerhetsregler på båt og ved anlegg slik at uønskede situasjoner ikke oppstår.
Trafikkulykke	Det benyttes kun godkjente transportmidler (bil), og det sørges for tilstrekkelig hvile under transporten. Gjeldende regelverk skal følges.
Bruk av kjemikalier	Vi ønsker å benytte oss av miljøsertifiserte kjemikalier i den grad det er mulig. Det skal benyttes relevant og godkjent sikkerhetsutstyr.

Varsling / kommunikasjon	Ved feltarbeid på sjø medbringes alltid vanntett VHF.
Alenearbeid	Alenearbeid skal så langt det lar seg gjøre unngås. Dersom det likevel skal utføres alenearbeid, skal dette avtales med nærmeste kollega.

5. Risikovurdering

Vi har vurdert hvilke farer som kan oppstå ved arbeid i felt, og har gjennomført en risikovurdering av disse.

Farer	Tiltak for å dempe risiko
HMS	Det gjøres risikovurderinger og avklarende sjekk av både seilingsled og værforhold, opp mot de planlagte arbeidsoppgavene. Arbeidsoppgaver planlegges og utføres med aktsomhet. Alle som skal bidra i arbeidet gjennomgår en sikkerhets breaf før man deltar i arbeid. Gjelder også for frivillige.
Skade på anlegg og utstyr	Vi følger etablerte normer og standarder for å redusere risiko, og anlegg og driftsmidler vedlikeholdes godt. Det gjøres risikovurderinger som minimerer risiko for skade på anlegg og utstyr. Anlegget røktes jevnlig for å sikre informasjon om status i anlegget og om det er tiltak som må igangsettes.
Skade på miljø	Vi følger etablerte normer og standarder for å redusere risiko, og anlegg og driftsmidler vedlikeholdes godt. Det gjøres risikovurderinger som minimerer risiko for skade på miljø eller tilstøtende aktivitet.
Matvaresikkerhet	Vi følger gjeldende regelverk og etablerte normer slik at vi minimerer risiko for redusert matvaresikkerhet. Selskapet er sertifisert av Debio for økologisk produksjon.

6. Forholdet til bransjekrav

RELEVANTE REGELVERK

Oceanfood AS er kjent med aktuelle lover og retningslinjer som regulerer havbruksnæringen,

HMS

Ansatte har opplæring og bruker relevant verneutstyr. Risiko vurderes og møtes med risikoreduserende tiltak.

Ved arbeid på sjøen / tareanlegg benyttes sikkerhetsutstyr og sikkerhetsprosedyrer gjennomgås før arbeid starter.

MATVARETRYGGHET

Oceanfood skal benytte metoder og gjøre vurderinger som sikrer god matvaretrygghet. Selskapet er sertifisert av Debio til økologisk produksjon.

HAVARI

Ved planlegging, utsett, drift og vedlikehold av tareanleggene vektlegges det å følge etablerte normer og standarder for å minimere risiko for skade på anlegg, biomasse eller tilstøtende aktivitet (eks båttrafikk).

MILJØ

Oceanfood sikrer at vår aktivitet ikke belaster miljøet utover det som er akseptabelt. Tare hverken fores eller gjødsles under produksjon.

ENERGIEFFEKTIVISERING

Vi arbeider aktivt for energieffektive løsninger, dette gjelder både ved utsett, røkting og høsting av tareanleggene. Anlegget ligger nært land og krever minimalt med bruk av drivstoff for å røktes.

MATVARESIKKERHET

Vi arbeider aktivt for å bidra til god matvaresikkerhet. Selskapet er revidert og sertifisert av Debio for økologisk produksjon.

SKATTER OG AVGIFTER

Vi betaler skatt og avgifter etter krav fra myndighetene.

ARBEIDSTID; AVTALER OG LØNN

Vi forholder oss til reglene i arbeidsmiljøloven, og alle ansatte har arbeidskontrakter.

ETISKE RETNINGSLINJER

Vi forholder oss til FN sine etiske retningslinjer, og det som forventes av samfunnet for øvrig.

FNS BÆREKRAFTSMÅL

Vi vil spesielt bidra til oppfyllelse av bærekraftsmål 8; Anstendig arbeid og økonomisk vekst, 9; Industri, innovasjon og infrastruktur, 11; Bærekraftige byer og lokalsamfunn, 12; Ansvarlig forbruk og produksjon, 13; Stoppe klimaendringene og 14; Livet i havet.

7. Avvikshåndtering

I Oceanfood registreres og håndteres avvik i CoverYa. Her beskrives avviket, hvilke konsekvenser det ga og hvilke tiltak som iverksettes for å lukke avviket. Dette gjøres for å hindre at samme hendelse oppstår på nytt.

Dersom avviket medfører forhold som berører kunde / produkt, skal kunde involveres.

8. Gjennomgang av internkontrollen

En gang i året revideres internkontrollen

Følgende gjennomgås:

- Om internkontrollen har det innhold som er nødvendig.
- Om internkontrollen har vært fulgt.
- Om det er gjennomført risikovurderinger.
- Om avvik er behandlet.
- Om det er forhold vi kan gjøre enda bedre.
- Om vi møter kundenes krav til sertifiseringer (eks.vis godkjenning for økologisk produksjon)
- Om det er kommet nye kundekrav
- Avklare behov for risikoreduserende utstyr eller opplæring.

9. Beredskap

Dersom det oppstår ulykker, brann eller andre kritiske hendelser følger vi Oceanfoods beredskapsplan.

Dersom ulykke skulle inntreffe kontaktes daglig leder, og videre nærmeste pårørende. I Cover'Ya fører Oceanfood oppdaterte lister med kontaktinformasjon for den enkelte ansatte. Hver ansatt bør oppgi kontaktpunkter til minimum to personer. Anlegget som selskapet driver på pr i dag er Kraknes Nord. Her har vi tett samarbeid med AkvaplanNiva som også jevnlig røkter og ser til anlegget og varsler Oceanfood om avvik.