

Aktsomhetsvurderinger for året 2025

Domstein AS består av de heleide virksomhetene Domstein Fish, Domstein Sjømat og Domstein Sjømat Produksjon. Domstein AS er en familieeid bedrift av 3. generasjon og har hovedkontor i Måløy.

Med base i Måløy driver Domstein Fish handel med frosne fiskeprodukter med verden som markedet. Domstein er den ledende distributøren av agn til lineflåten i Nord-Europa. Produktene akkar og sauri kjøpes inn fra fiskefelt i Sør-Atlanteren og Stillehavet. I tillegg brukes norsk sild og makrell. Domstein Fish har fryse- og tørrlager på Raudeberg med en kapasitet på 7.000 tonn. Her landes blant annet sjøfrosne produkter fra lineflåten.

Domstein Sjømat er en av de største leverandørene av sjømat til det norske markedet, med en årlig omsetning på ca. 1 mrd kroner og daglig distribusjon av fersk fisk og sjømat til 800 kunder. Virksomheten omfatter salg og distribusjon av ferske sjømatprodukter til dagligvarehandelen, storhusholdning, hoteller og restauranter i Norge. Vi leverer fersk sjømat med hovedfokus på villfanget fisk, hvit fisk og skalldyr fra lokale fiskere og fiskemottak. Via et stort nettverk av fiskere langs norskekysten sikres tilgang av fersk sjømat hele året. Domstein Sjømat har avdelinger i Oslo, Kristiansand, Stavanger, Bergen, Trondheim og Tromsø.

Domstein Sjømat Produksjon holder til i Nittedal kommune og er en næringsmiddelbedrift med fokus på ferske sjømatprodukter. Virksomhetens hovedområder er produksjon av konsumentpakket fisk til dagligvaremarkedet samt dagsfersk sushi som leveres både til dagligvare og HoReCa-markedet.

Åpenhetsloven skal sikre allmennheten tilgang til informasjon om hvordan næringslivet jobber med arbeids- og menneskerettigheter. Loven forplikter næringslivet til å blant annet gjennomføre aktsomhetsvurderinger, hvor selskaper må identifisererisiko for negativ påvirkning av grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold.

I Domstein jobber vi etter et rammeverk basert på FNs veiledende prinsipper for næringsliv og menneskerettigheter (UNGP), og OECDs modell for aktsomhetsvurderinger for ansvarlig næringsliv, slik det vises på figuren under.



Under forklarer vi kort hvordan vi jobber innenfor de trinnene som følger av figuren.

1. Forankre ansvarlighet

Forankring av ansvarlighet handler om å ha relevante retningslinjer på plass, samt effektive styringssystemer (VIS) for implementering og oppfølging av disse. I Domstein betyr dette at vi har en policy for menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold, at vi er tydelige mot våre samarbeidspartnere, både kunder og leverandører, om vårt felles ansvar for å sikre grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold. I Domstein har vi klare retningslinjer for våre leverandører, og som vi forventer at etterleves.

2. Kartlegging av Domstein sin påvirkning

Kartlegging handler om å identifisere risiko for negativ påvirkning internt i vår virksomhet og i vår leverandørkjede. I Domstein jobber vi med risikovurderinger i vårt kvalitetssystem VIS under prosessen: 14.00 Menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold. Vi har vurdert risiko mtp. egne ansatte og leverandører av sjømat, samt forretningsforbindelser inkluder transportører. Det er benyttet en 5x5 matrise med akseptkriterier. Denne risikovurderingen ble gjennomgått på nytt og oppdatert i 2025 på bakgrunn av historikk og med tanke på utvikling av risiko. Relevante tiltak ble oppdatert.

3. Stanse, forebygge og redusere negativ påvirkning

Alle identifiserte risikoer har risikoreducerende tiltak, som følges opp iht. etablerte rutiner. I Domstein er det mulig å varsle om kritikkverdige forhold for ansatte i VIS. Alle andre kan varsle via post@domstein.no eller anonymt på telefon 57 85 90 00, informasjon om dette ligger på vår hjemmeside. Vi oppfordrer alle til å varsle dersom noen blir kjent med kritikkverdige forhold. Det kan være egne ansatte, kunder, leverandører eller andre tredjeparter. Informasjon vil eventuelt bli behandlet som en beredskapssak. Det ble rapportert et slikt forhold i 2025 som ble håndtert og løst internt.

De største risikoene er knyttet til forhold hos våre leverandører, særlig de utenlandske leverandørene. Høyest prioritet er risiko knyttet til ytre miljø og arbeidsmiljø. Kontroll med disse risikoene er en del av Domstein Sjømats godkjenningssprosess. Det er en klar føring i vår «Instruks Innkjøp» at CITES forskriften følges for å sikre truede arter. Domstein har innført tiltak om at ASC og MSC sertifiserte produkter skal velges der det er mulig. Disse sertifiseringene sikrer bærekraftige bestander og minimert påvirkning på ytre miljø og samfunn.

Det er inngått samarbeid med Factlines om prosjekt med digitalisering av leverandørvurderinger. Factlines er en plattform som tilbyr tjenester for sertifisering, dokumentasjon og kommunikasjon av bærekraft, samfunnsansvar og etiske retningslinjer i virksomheter. Dette arbeidet forventes og ferdigstilles i løpet av 2026.

Domstein Sjømat ble re-sertifisert som Miljøfyrtårn i desember 2025 for hovedkontoret. De øvrige avdelingene planlegges sertifisert i løpet av første kvartal 2026. Som en del av oppfølgingen av sertifiseringen vil det i 2026 bli gjennomført et møte mellom Miljøfyrtårn og hovedkontoret, der hovedsertifisør orienterer om relevante oppdateringer og krav. Formålet er å sikre god miljøstyring, tett oppfølging og kontinuerlig forbedring av virksomhetens miljøarbeid.

4. Oppfølging/overvåking

I vårt kvalitetssystem VIS ligger vårt årshjul, hvor alle aktiviteter knyttet til tiltak følges opp. Aktsomhetsvurderingene ble gjennomgått og oppdatert i desember 2025 ut fra nye historikk og med tanke på utvikling av risiko.

5. Kommunikasjon

E-læring er gjennomført for alle ansatte med innhold basert på blant annet policy for menneskerettigheter og anstendig arbeidsforhold i Domstein. Domstein sjømat mottar tidvis henvendelser om informasjon om arbeidet med åpenhetsloven, som svares ut fortløpende.

6. Gjenoppretting/erstatning

Det er i 2025 ikke identifisert noen forhold som berettiger gjenoppretting eller erstatning.