

FURUSETH AS AVD SLAKTERI
Vardevegen 50
2072 DAL

Deres ref:
Vår ref: 2026/119686
Dato: 07.05.2026
Org.nr: 985399077

Tomånedsrapport for slaktehygiene for mars og april 2026 - skriftlig veiledning om at godkjent kjøtt holdes atskilt fra ikke godkjent og kassert slakt

Vi viser til inspeksjonen hos FURUSETH AS AVD SLAKTERI den 1. mars 2026 - 30. april 2026.

Førsteinspektør Rune Morten Vestvold, førsteinspektør Sven Morten Westrum, førsteinspektør Glenn Terje Lien, seniorinspektør Birgitte Sundt, førsteinspektør Anette Bjerkaas Gudmundsrud, førsteinspektør Elise Dahlen og seniorinspektør Arve Silkoset gjennomførte inspeksjonen.

Inspeksjonen omfattet

- Furuset AS, avd slakting, EFTA-nr. 106

Denne rapporten gjelder det løpende tilsynet ved Furuset AS i mars og april 2026. Vi har ført tilsyn i slaktehallen og tilhørende lokaler etter hygieneregelverket. Regelverket omfatter blant annet næringsmiddelhygieneforskriften, animaliehygieneforskriften og animaliekontrollforskriften.

Oppsummering

Slakteperioden har vært relativt rolig med slakting på kun én linje. Vi har hatt løpende kommunikasjon med slakteformann, driftsjef og kvalitetsleder, og mindre avvik har blitt tatt opp fortløpende med slakteformann og håndtert raskt.

Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

- | | |
|--|----------------------|
| • Slakting rødt kjøtt - godkjent kjøtt holdes atskilt fra ikke godkjent og kassert kjøtt | Skriftlig veiledning |
| • Slakting småfe - vomsøl på slakt | Ingen oppfølging |
| • Slakting rødt kjøtt – slaktehygiene | Ingen oppfølging |
| • Slakting av rødt kjøtt - desinfeksjon av utstyr | Ingen oppfølging |

- | | |
|---|------------------|
| • Slakting rødt kjøtt - kryssforurensing mellom ulike arter | Ingen oppfølging |
| • Slakting rødt kjøtt – etterkontroll | Ingen oppfølging |
| • Rødt kjøtt - nødslakting | Ingen oppfølging |

Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak følger av matloven § 23

Se også vedlegg om rettigheter og regelverk.

Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd

Vi veileder om at godkjente slakt holdes atskilt fra ikke godkjente og kasserte slakt

Vi har observert:

Når det er mange nødslakt på nødslaktrommet, har vi observert at ikke godkjente slakt kan henge inntil både godkjente slakt og BSE prøvetatte slakt.

Kravene som gjelder for kjøtt inntil post mortem undersøkelsen er gjennomført:

Inntil undersøkelsen post mortem er gjennomført, skal deler av et slaktet dyr som omfattes av en slik undersøkelse:

- fortsatt kunne identifiseres som tilhørende en bestemt skrott, og
- ikke komme i kontakt med noen andre skrotter, slaktebiprodukter eller indre organer, herunder dem som allerede har gjennomgått undersøkelse post mortem.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Når både godkjente og ikke godkjente slakt henger inntil hverandre kan det føre til krysskontaminasjon av bakterier, eventuell forurensning, samt BSE materiale på ellers friske naboslakt som i utgangspunktet er eller skal godkjennes til humant konsum.

Vi har tatt dette opp med driftsjef og slakteformann. Det er nå observert at det henges skillevegger mellom slaktene på nødslaktrommet. Vi velger derfor bare å veilede i denne omgang, men forventer at dere fortsetter å ha fokus på dette.

Regelverket som veiledningen bygger på

Vi mener at vi har funnet brudd på animaliehygieneforskriften § 1 jfr vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV Slaktehygiene Vi mener at vi funnet brudd på animaliehygieneforskriften 853/2004 vedl III, avsn I, kapittel IV Slaktehygiene.

Med hilsen Mattilsynet, tilsynet

Sara Marlene Solheim
seksjonssjef

*Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.*

Vedlegg:
Rettigheter og regelverk

Rettigheter og regelverk

I tillegg til rettigheter nevnt i rapporten (eller i andre vedlegg), har dere også andre partsrettigheter etter forvaltningsloven. Vi informerer også om regelverket vi har brukt som grunnlag for tilsynet og om innsending av elektronisk post.

Rett til å få veiledning om regelverket og saksbehandlingen

Dere kan kreve å få vite hvilket regelverk som gjelder for dere og deres virksomhet, hvor dere finner regelverket og hvordan dette regelverket skal forstås. Dere har også rett til å få vite hvordan saken deres blir behandlet, og hvilke rettigheter dere har i den sammenheng. Veiledningsplikten vår følger av forvaltningsloven § 11.

Rett til å se saksdokumentene

Retten til partsinnsyn følger av forvaltningsloven §§ 18 - 21.

Vi har vurdert aktiviteten etter dette regelverket

- FOR 2008-12-22 nr 1620: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften)
- Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv (matloven)
- FOR 2016-09-14 nr 1064: Forskrift 14. sep. 2016 nr. 1064 om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum (animaliebiproduktforskriften)
- FOR 2004-03-30 nr 595: Forskrift 30. mar. 2004 nr. 595 om forebygging av, kontroll med og utryddelse av overførbare spongiforme encefalopatii (TSE) (forskrift om TSE)
- FOR 2008-12-22 nr 1624: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) (næringsmiddelhygieneforskriften)

Elektronisk post til Mattilsynet

Elektronisk post sendes til postmottak@mattilsynet.no. Dersom innholdet i dokumentene er sensitiv/taushetsbelagt, anbefaler vi bruk av eDialog. Informasjon om dette finner du på [Mattilsynet.no](https://mattilsynet.no) under "Kontakt oss".

