

Mattrygghet- Produksjon av trygge næringsmidler.

Produksjon av trygge kjøttprodukter fra den norske bonde.

I motsetning til hva man kanskje skulle tro er det ikke kjøtt som topper listen over produkter som oftest er forbundet med matbåren sykdom. Drikkevann og ferske vegetabiler (frukt og grønnsaker) er oftere forbundet med sykdom enn firbeinte produksjonsdyr. Likevel er det svært viktig at du oppbevarer alt kjøtt enten frosset eller mellom 0-4°C. Matsikkerheten vil i siste instans bli ytterligere sikret ved steking eller koking av kjøttet.

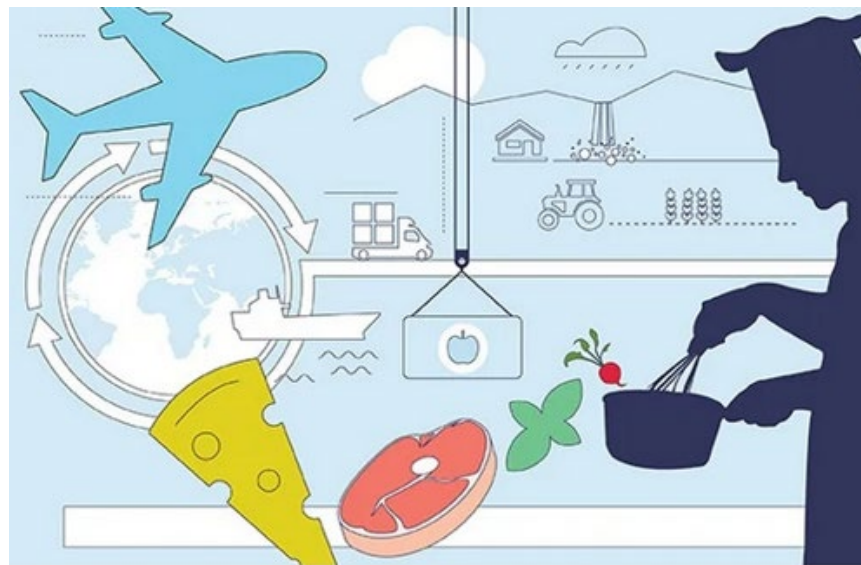
Ved tilberedning av maten er det viktig at du vasker hendene med såpe før og etter håndtering av kjøttet, at du bruket separate fjøler og skjæreredskaper mellom kjøtt, fisk og vegetabiler. Husk også å vaske kjøkkenutstyr og overflater med såpe etter bruk. Kluter brukt til renhold må rengjøres ofte da brukte kluter kan inneholde mange bakterier.

Dersom du er gravid/planlegger graviditet, har nedsatt immunforsvar, eller er svekket av sykdom eller alderdom er det spesielt viktig at du tenker forbyggende. Kjøttprodukter bør da ha vært fryst i minimum en uke

ved temperatur kaldere enn - 12 °C før tilberedning av kjøttet. Ønsker man ikke å fryse kjøttet er det viktig at kjøttstykker ikke bare stekes på overflaten. Kjernen av kjøttet må da også være gjennomstekt eller gjennomkøkt.

Deiger av kjøtt, som kjøttdeig, farser og lignende skal alltid gjennomstekes. Det er informasjon om dette på emballasjen til alle deigprodukter.

Det er også viktig å være klar over at risikoen for sykdomsfremkallende bakterier som Salmonella er høyere i varmere strøk og i importert kjøtt.



Bakterier, virus og parasitter er usynlige og kan følge med mat og vann fra jord til bord. I med oss slike smittestoffer når vi kommer hjem fra ferie og reise i utlandet. Illustrasjon: Folkehelseinstituttet.

Norge har det laveste forbruket av antibiotika til matproduserende dyr.

Antibiotika er legemidler som brukes i behandling av infeksjonssykdommer. Et økende forbruk av antibiotika har ført til at flere typer antibiotika er i ferd med å miste effekten mot sykdom. Omfattende bruk av antibiotika på storfe, gris, sau og geit (produksjonsdyr) kan altså føre til at antibiotika slutter å virke mot infeksjoner hos mennesker, slik at mennesker igjen kan dø av infeksjoner som antibiotika tidligere har kurert. Dette er selvsagt svært alvorlig, og norske myndigheter ønsker derfor å holde forbruket så lavt som mulig. Se tabellen til høyre.



Table 1. Sales for food-producing animals in tonnes of active substance of antimicrobial VMPs, animal biomass in 1,000 tonnes and sales in mg/kg per country in 2023¹

Country	Sales for food-producing animals (tonnes) ²	Animal biomass (1,000 tonnes)	mg/kg
Austria	33.6	1,767.1	19.0
Belgium	99.9	3,228.8	30.9
Bulgaria	36.6	741.8	49.3
Croatia	12.8	476.1	26.9
Cyprus	22.9	203.0	112.9
Czechia	28.8	1,514.9	19.0
Denmark	70.5	3,511.4	20.1
Estonia	5.2	260.5	20.0
Finland	7.5	874.7	8.6
France	253.9	15,639.0	16.2
Germany	520.2	13,892.9	37.4
Greece	87.3	2,311.0	37.8
Hungary	78.6	1,721.6	45.7
Ireland	74.3	4,448.3	16.7
Italy	651.2	6,218.2	104.7
Latvia	3.5	344.5	10.2
Lithuania	13.0	607.6	21.4
Luxembourg	1.3	129.2	10.0
Malta	1.0	27.6	38.0
Netherlands	113.1	5,137.0	22.0
Poland	688.4	10,007.6	68.8
Portugal	139.6	2,245.3	62.2
Romania	171.5	4,719.2	36.3
Slovakia	9.7	496.2	19.5
Slovenia	4.3	386.9	11.1
Spain	1,175.3	13,366.9	87.9
Sweden	8.6	1,439.4	6.0
EU	4,312.6	95,716.9	45.1
Iceland	0.6	174.2	3.5
Norway	4.6	2,626.6	1.8
EU, IS, NO	4,317.8	98,517.7	43.8

Oversikt over antibiotika-forbruk hos matproduserende dyr i 2023.
Ref.: ESVAC rapport.

Mattilsynet. På slakterier i Norge er det krav om kontinuerlig tilstedeværelse av Mattilsynet. Mattilsynet har 7 ansatte som jobber fast hos oss, tre av dem er veterinærer. Mattilsynets veterinærer kontrollerer hvert eneste dyr gjennom hele slakteprosessen. Mattilsynet sjekker at dyrene er friske, i godt hold og ved slakting sjekkes hvert eneste slakt for sykdomsforandringer. Dyr som kan utgjøre en risiko for deg som forbruker blir kassert av Mattilsynet.

Mattilsynet tar i tillegg ut stikkprøver for medisinbruk, kjemiske stoffer og sykdomsfremkallende bakterier for å sikre at våre produkter er trygge.

Forbud. I Norge er det forbudt med kloning, genmanipulering og bruk av vekstfremmende midler og klonede eller genmanipulerte husdyr vil derfor ikke inngå i vår produksjon.

Hvordan jobber vi for å sikre deg trygge kjøttprodukter?

Vi jobber kontinuerlig for å sikre at du får en positiv matopplevelse. Følgende arbeidsverktøy benyttes for å sikre trygge kjøttprodukter fra oss.

100 % Norske råvarer- Nyt Norge. Vi benytter ikke importert kjøtt i våre produkter og alle dyr levert til oss er fra norske gårdsbruk. Denne beslutningen er sentral for å sikre deg som forbruker trygge kjøttprodukter.

Vi tar heller ikke imot dyr eller kjøtt av rasene Belgisk blå, Dansk Blåkvæg eller British Blue. Disse dyrene er sårbare for skader og dårlig velferd på grunn av unormal muskelfylde. Av etiske årsaker har vi derfor valgt å ikke ta imot dyr eller kjøtt av disse rasene.

FSSC 22000 v6 Sertifisert

Den 24 januar 2022 ble Furuseth AS FSSC 22000 v 5.1 sertifisert og vi ble resertifisert i 2024 til FSSC 22000 v6 av Intertek. Det betyr av vårt mattrygghetssystem er i tråd med internasjonal standard. Vi er stolte over å ha blitt resertifisert og vi vil fortsette arbeidet med kontinuerlig forbedring.



Internt mattrygghetsteam. Vi har etablert et mattrygghetsteam som innehar høy faglig kompetanse. Teamet består av daglig leder, driftssjef og Kvalitet- HMS leder og tar de endelige beslutninger angående trygg Matproduksjon. I tillegg har vi et team som består av produksjonsledere og alle produksjonslinjer er risikovurdert i samarbeid mellom leder for produksjonslinjen og Kvalitet-HMS leder. Resultatet av risikovurderinger har dannet grunnlaget for arbeidsbeskrivelser som avdelingsledere påser at produksjonsarbeiderne følger i sitt daglige arbeide.

Kompetanse. Alle medlemmene i lederteamet gjennomfører årlige kurs i hvordan utføre en god fareanalyse og hvilke styringstiltak vi kan benytte oss av for å sikre trygg matproduksjon. Vi har en svært stabil sentral ledelse som innehar betydelig kompetanse opparbeidet gjennom mange års erfaring. Nyansatte i Furuseth gjennomgår et talent program (hygienekurs) med bilder, videoer og tekst på alle aktuelle språk før oppstart arbeid i produksjon. I tillegg blir de fulgt opp tett av nærmeste leder i prøvetiden.

Ledelsessystem. Alle arbeidsbeskrivelser, avvikshåndtering, risikovurderinger og prosesslinjer er dokumentert i vårt ledelsessystem. Ledelsessystemet og vår strategi, intensjon og retning revideres årlig. Ledelsen følger aktivt med på risikobilde, utbrudd, regelverksendringer og industriinnovasjon.

Forbrukerfokus. Det er viktig for oss å trygge forbrukeren og ved opplæring blir det lagt vekt på at utilfredsstillende utført arbeid vil kunne få alvorlige konsekvenser for forbrukeren og for en selv.

Effektiv kommunikasjon. Kommunikasjon ut til forbruker foregår via vår nettside, lokal presse og våre kunder. Intern kommunikasjon foregår ved ukentlige møter, oppslagstavler, ledelsessystemet, samvær i kantina og ved opplæring/kursing. Det er «kort vei» mellom ledelse og medarbeidere ved produksjonslinjer.

Indre verdier. For å måle indre verdier og bedriftskulturen har vi utarbeidet en bedriftsundersøkelser angående det psykososiale og organisatoriske arbeidsmiljø hos oss. Spørreundersøkelsen vil vise oss dagens ståsted og hvilke områder vi kan forbedre oss på.

Kvalitetsmål. For å overvåke kvaliteten på våre produkter tar vi ut flere analyser daglig. Resultatene fra analysene blir forløpende formidlet til produksjonen som motivator og ros for godt utført arbeid. Vi kan vise til gode resultater over flere år og har unngått tilbaketrekkingssaker.