

FURUSETH AS AVD SLAKTERI
Vardevegen 50
2072 DAL

Deres ref:
Vår ref: 2023/122628
Dato: 23. juni 2023
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Månedssrapport for mai og juni 2023 - etter tilsyn med nedskjæring og ekspedisjon

Vi viser til inspeksjonen hos FURUSETH AS AVD SLAKTERI den 1. mai 2023 - 23. juni 2023.

Førsteinspektør Sven Morten Westrum og førsteinspektør Sara Berger gjennomførte inspeksjonen.

Inspeksjonen omfattet

- Furuseth AS, avd skjæring og pakking, EFTA-nr. 106

Oppsummering

Denne rapporten inneholder en tilbakemelding om hva vi har observert under det løpende tilsynet med virksomheten i mai og juni 2023. Det er virksomhetens ansvar å overholde hygieneregelverket og ha en internkontroll og farevurdering som viser at dere har styring på deres aktiviteter. Dere er selv ansvarlig for å ha et system som fanger opp avvik, som for eksempel gjelder hygiene i produksjonen, vedlikehold av lokaler og utstyr, og temperatur.

Vårt tilsynsfokus vil variere i hver periode. I denne perioden har hovedfokuset vært på hygiene av personalet og hygiene av utstyr. I tillegg til renhold i garderobe og sluse. Vi har gjort løpende tilsyn i denne perioden. Det er ikke funnet avvik i denne perioden som krever oppfølging.

Salmonella/kjøttskrappøver

Som en del av overvåknings- og kartleggings-programmet tar vi ut kjøttskrappøver både av gris, småfe og storfe som analyseres for salmonella. Alle prøveresultater som er analysert hittil i år har vært negative.

Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

- | | |
|--|------------------|
| • Rødt kjøtt - nedskjæring, hygiene | Ingen oppfølging |
| • Kategori 1-materiale | Ingen oppfølging |
| • Kategori 3-materiale | Ingen oppfølging |
| • Lokaler - særlige krav ved foredling | Ingen oppfølging |

• Advarselsmerking av fôrblandinger med fôrmidler av animalsk opprinnelse	Ingen oppfølging
• Personaltoalett og garderobe	Ingen oppfølging
• Kategori 2-materiale	Ingen oppfølging
• SRM håndtering	Ingen oppfølging
• Kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt og MUK - hygiene	Ingen oppfølging
• Lokaler - allmenne krav	Ingen oppfølging
• Renhold av utstyr	Ingen oppfølging
• Personlig hygiene	Ingen oppfølging
• Toaletter og garderobe	Ingen oppfølging
• Lokaler - særlige krav ved tilberedning, bearbeiding og foredling	Ingen oppfølging
• Allmenne hygieneregler	Ingen oppfølging
• Spesifisert risikomateriale	Ingen oppfølging
• Kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt og MUK, krav til produksjonsvirksomheten	Ingen oppfølging
• Rødt kjøtt - nedskjæring, ulike arter	Ingen oppfølging
• Allmenne og særlige hygienekrav	Ingen oppfølging
• Nedskjæring, lokaler	Ingen oppfølging
• Akkreditering av trikinlab, og kvernet kjøtt: innh. og merking	Ingen oppfølging
• Animalsk biprodukt	Ingen oppfølging
• Renhold av lokaler	Ingen oppfølging
• Klassifisering av animalske biprodukter og avledede produkter	Ingen oppfølging
• Identifisering	Ingen oppfølging
• Håndvask	Ingen oppfølging
• Kjølekjede	Ingen oppfølging
• SRM fjernes fra slakteskrottene og hodene på tilfredsstillende måte	Ingen oppfølging

Konklusjon

I forbindelse med dette tilsynet har vi ikke funnet forhold som trenger videre oppfølging fra vår side.

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.

Med hilsen

Ingeborg Sveinsdottir
avdelingssjef

*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

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 under "Kontakt oss".

