



FURUSETH

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 Matforgiftning. Drikkevann og ferske vegetabiler (frukt og grønnsaker) er oftere forbundet med Matforgiftning enn firbeinte produksjonsdyr. Likevel er det svært viktig at du som forbruker oppbevarer alt kjøtt enten frosset eller mellom 0-4°C, og at du forholder deg til holdbarhetsdatoer. 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 og vegetabiler og at kjøkkenutstyr og overflater vaskes med såpe etter bruk. Kluter brukt til renhold må også rengjøres da brukte kluter kan inneholde et høyt antall 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 frosset i minimum en uke ved temperatur kaldere enn -12 °C før kjøttet planlegges brukt til middag. 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. Dette er det også informasjon om på emballasjen.

Det er også viktig å være klar over at risikoen for Matforgiftning med 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. Vi kan også bringe med oss slike smittestoffer når vi kommer hjem fra ferie og reise i utlandet. Illustrasjon: Folkehelseinstituttet.

Hvordan jobber vi for å sikre deg trygge produkter?

Vi som bedrift jobber kontinuerlig for at du som forbruker skal få en god og trygg matopplevelse. Under er arbeidsverktøy vi benytter for å oppnå ønsket kvalitet på våre produkter.

Kvalitetsteam. Vi har etablert et kvalitetsteam som innehar bred faglig erfaring og kompetanse. Teamet består av daglig leder, salgssjef, alle avdelingsledere, vedlikeholdsleder, renholdsleder, driftssjef og kvalitet- HMS leder. Teamet har trygg matproduksjon som hovedmål og alle produksjonslinjer er risikovurdert av kvalitetsteamet. Resultatet av risikovurderinger har dannet grunnlaget for arbeidsbeskrivelser som avdelingsledere påser at produksjonsarbeiderne følger i sitt daglige arbeide.

Kompetanse. Alle medlemmene i kvalitetsteamet deltar i årlig gjennomgang av organisasjonens kontekst, hvordan utføre en god fareanalyse og hvilke styringstiltak vi kan benytte oss av for å kontrollere farer. Vi har en svært stabil sentral ledelse som innehar betydelig kompetanse opparbeidet gjennom mange års erfaring.

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 (arbeidsledighet).

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.

KPI (Key performance indicator). For å overvåke kvaliteten på våre produkter tar vi ut flere analyser daglig. Resultatene fra analysene blir fortløpende formidlet til produksjonen som motivator og ros for godt utført arbeid.

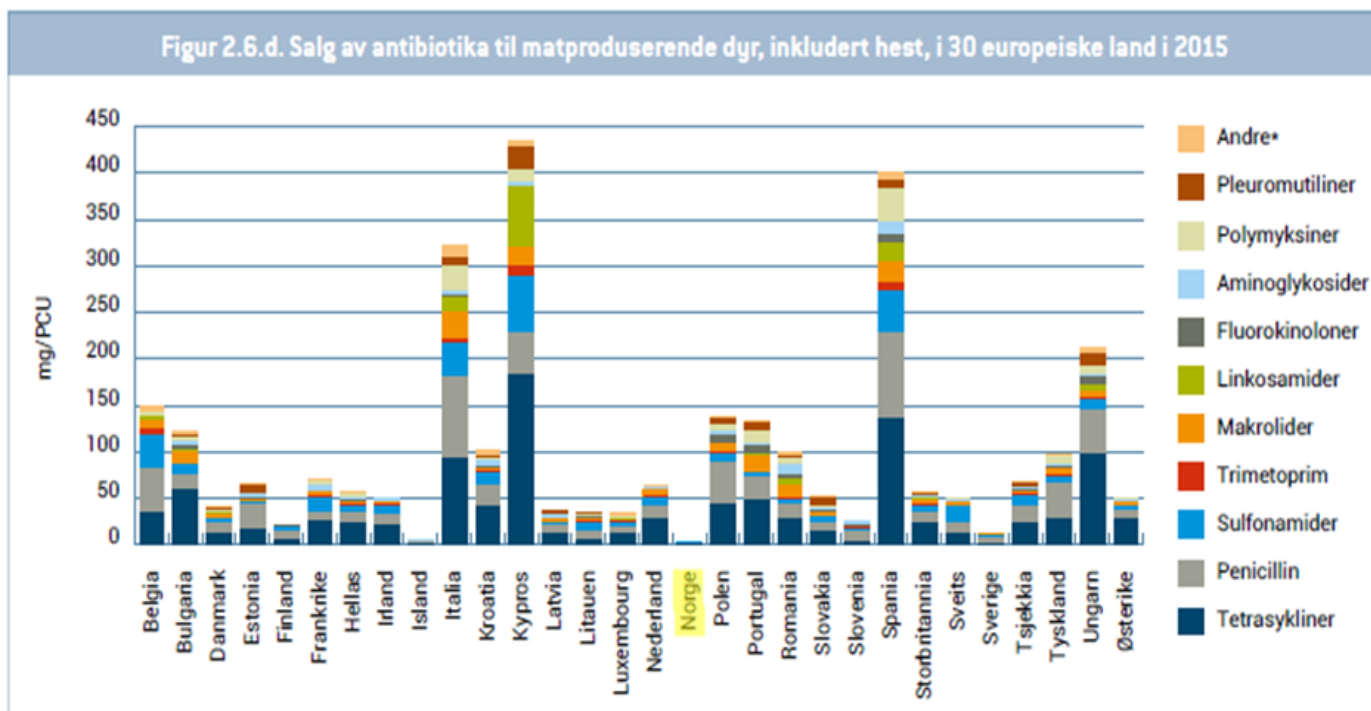
Indre verdier. For å måle indre verdier og bedriftskulturen har vi utarbeidet et spørreskjema angående egenskaper/verdier vi mener er viktigst for å oppnå ønsket resultat. Spørreundersøkelsen viser oss dagens ståsted og hvilke områder vi kan forbedre oss på.

100 % Norske råvarer- Nyt Norge. Vi benytter ikke importert kjøtt i våre produkter og alle dyr levert til oss er fra norske gårdsbruk. Kloning, genmanipulering og bruk av vekstfremmende midler er forbudt i Norge og klonede eller genmanipulerte husdyr vil derfor ikke inngå i vår produksjon. Mattilsynet fører kontroll med bruk av vekstfremmende midler for å avdekke ev. brudd på forskriftskrav. Våre leverandører har ingen avvik angående bruk av vekstfremmende midler. 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.

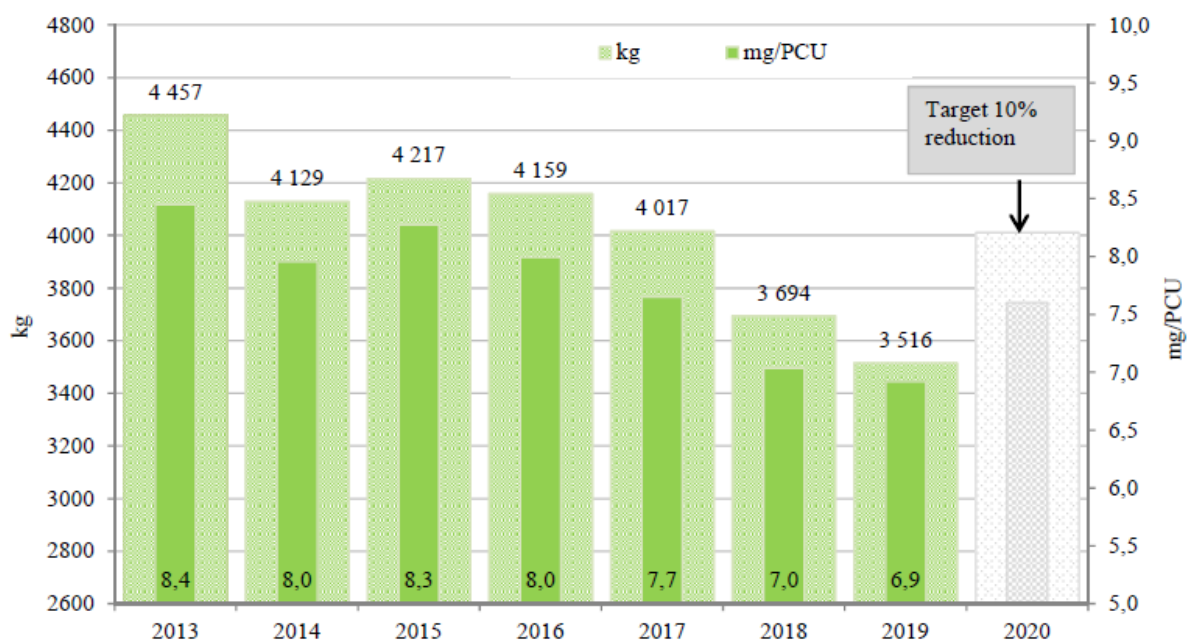
I Norge har vi et lavt forbruk av antibiotika til matproduserende dyr

Antibiotika er legemidler som brukes i behandling av infeksjonssykdommer. Antibiotika brukes i dagligtale som en fellesbetegnelse for alle antibakterielle midler. Penicillin er det mest brukte antibiotikumet i Norge. Et økende forbruk av antibiotika (både innenfor humanmedisin og husdyrmedisin) samt et økende forbruk for å forebygge husdyrsykdom (gir en vekstfremmende effekt) har ført til at flere typer antibiotika er i ferd med å utvikle resistens (mister effekten) mot sykdomsfremmende bakterier. Resistens utviklet gjennom omfattende bruk på storfe, gris, sau og geit (produksjonsdyr) kan derfor 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. Norge har generelt et svært lavt forbruk av antibiotika i behandling av syke dyr. Se tabellene under. Antibiotika brukt i fôr som et forbyggende (vekstfremmende) tiltak er generelt forbudt i Norge.

Figur 2.6.d. Salg av antibiotika til matproduserende dyr, inkludert hest, i 30 europeiske land i 2015



Tabellen viser forbruk av antibiotika til husdyr i Norge sammenlignet med andre Europeiske land.



Tabellen viser nedgang i forbruk av antibiotika til husdyr i Norge fra 2013 til 2019.