

FURUSETH AS AVD SLAKTERI
Vardevegen 50
2072 DAL

Deres ref:
Vår ref: 2024/157007
Dato: 29. juli 2024
Org.nr: 985399077



Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Inspeksjonsrapport med med to varsel om vedtak angående at dere må sikre bedre opplæring og innføre tiltak for å unngå forurensning av slakt.

Vi viser til inspeksjonen hos FURUSETH AS AVD SLAKTERI den 1. juli 2024 - 12. juli 2024.

Førsteinspektør Anette Bjerkaas Gudmundsrud, førsteinspektør Abdulmunaf Hameed Abulhal Abulhal, seniorinspektør Najla Khalid Hilal Al-Akili og førsteinspektør Sven Morten Westrum gjennomførte inspeksjonen.

Inspeksjonen omfattet

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

Oppsummering

Bakgrunnen for inspeksjonen var: Vi har observert flere avvik på slaktehygiene i forbindelse med vårt løpende tilsyn. Dette er gjentakende avvik og vi gjennomførte derfor en egen inspeksjon med en grundigere gjennomgang av disse kontrollpunktene.

Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

- | | |
|---------------------------------------|------------------|
| • Opplæring | Varsel om vedtak |
| • Slakting rødt kjøtt – slaktehygiene | Varsel om vedtak |

Deres rett til å gi uttalelse til varsel innen uttalellesfristen

Dere kan uttale dere om varslede vedtak inkludert gjennomføringsfrist. Uttalellesfristen er **12. august 2024**. Nærmere informasjon om uttalellesretten finnes i vedlagt skjema for uttalelse. Vi vil vurdere eventuelle uttalelser før vi avgjør om vi skal fatte vedtak som varsel.

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.

Varsel om vedtak om opplæring og oppfølging av nyansatte for å sikre god slaktehygiene og trygg mat.

Vi vurderer å gi dere pålegg om å sikre at nyansatte får tilstrekkelig opplæring og oppfølging slik at de har god næringsmiddelhygiene. Det innebærer blant annet at de ikke skjærer gjennom tonsiller, bruker toknivsmetode og har nødvendig håndvask, og klarer å følge slaktetempoet uten å forurense. Dette må forankres i deres internkontrollsystem og følges opp i praksis.

Vi vurderer å sette fristen for gjennomføring av vedtaket til

2. september 2024

Vi har observert:

- Snitt i tonsiller, 99%.
- Noen operatører bruker ikke to-knivsmetoden, samme kniv brukes på forurenset område/skinn og på skrotten.
- Noen operatører vasker ikke hendene med såpe etter kontakt med forurensning
- Vikarene på griselinje håndterer ikke det høye tempoet noen som skape usynkroniserte tarmsett.
- Vannsprut under slakting.
- Rester av tarm.
- Feil bruk av sonebekledning.

Kravene som gjelder for opplæring:

I Næringsmiddelhygieneforskriften Kap. XII, Opplæring; Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at: 1) personer som håndterer næringsmidler, følges opp, instrueres og/eller gis opplæring i næringsmiddelhygiene på en måte som står i forhold til deres arbeidsoppgaver, 2) de som har ansvar for å utvikle og opprettholde framgangsmåten nevnt i artikkel 5 nr. 1 i denne forordning, eller for å gjennomføre relevante retningslinjer, har fått egnet opplæring i anvendelsen av HACCP-prinsippene.

Kap VIII, personlig hygiene; Regelverket sier at alle personer som arbeider på steder der næringsmidler håndteres, skal tilstrebe en høy grad av personlig renslighet og bruke klær som er hensiktsmessige og rene, og når det er nødvendig, bruke vernetøy.

Animaliehygieneforskriften § 1 jfr konsolidert forordning (EF) nr. 853/2004, artikkel 3 punkt 1. vedlegg III Særlige krav

Mattilsynet vurderer dette slik:

Regelverket krever at dere sikrer at opplæring og oppfølging av personell er tilstrekkelig for å opprettholde god slaktehygiene. Våre observasjoner viser at spesielt nyansatte har utfordringer med å følge rutiner for god slaktehygiene. Denne perioden var det flere griser med rester av endetarm i bekkenet og flere griser med snitt i tonsiller.

Håndhygiene er viktig for å redusere kontamineringsrisikoen og for å sikre god mattrygghet. Dette er spesielt viktig dersom operatører er borti forurensning, men også når operatører bytter mellom forskjellige oppgaver. Når håndvask og toknivsmetoden ikke blir brukt er risiko for kontaminering svært stor.

Vi minner også om at en skal være ekstra nøye etter håndtering av risikoslakt.

Under slakting må man være forsiktig med bruk av vann for å spyle skrotten, platform, gulvet m.m. Vannsprut vil kunne spre forurensning til ulike deler av slaktet.

Det er viktig å synkronisere tarmsett på griselinja med både skrotten og innmat. De ulike delene av slaktet må altså være på Mattilsynets post mortem kontroll samtidig, slik at vi er sikre på identifikasjonen til dyret vi undersøker.

Alle ansatte skal sørge for god slaktehygiene og personlig hygiene, derfor er god opplæring i arbeidsoppgavene som skal utføres essensielt. Dette inkluderer blant annet sterilisering av utstyr, toknivsmetoden og forskjell i sone-bekledning. Det skal være en person som har ansvaret for at dette blir fulgt opp og det skal være beskrevet i virksomhetens internkontroll. Det er viktig at dere følger nøye opp nyansatte til dere er sikre på at de har god næringsmiddelhygiene. Mattilsynet har plikt til å veilede, men det er ikke vår oppgave å gi opplæring.

Vi mener at det vil være rimelig at dere får i orden et system for opplæring og oppfølging innen fristen.

Hjemmel for dette varselet:

Vi varslar dette vedtaket fordi vi mener at vi har funnet brudd på animaliehygieneforskriften § 1 jfr artikkel 3 punkt 1 vedlegg III Særlige krav, Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) § 1, forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 punkt 2, vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak.

Vi vurderer å fatte vedtak om slaktehygiene å sikre trygg mat,

Dersom vi fatter vedtaket, medfører det at driftsansvarlig må sikre at slakt beskyttes mot forurensning i alle ledd av produksjonen.

Vi vurderer å sette fristen for gjennomføring av vedtaket til

2. september 2024

Vi har observert:

Griselinje:

- Snitt i tonsiller, 99%.
- Ved uttak av hjerteslag observeres det at hjerteslag kommer i kontakt med utsiden av grisen.
- Det sitter igjen rester av endetarm på mange gris og de blir ikke fjernet før saga.
- Utsiden av saga blir ikke spylt i løpet av dagen.

Storfelinje:

- CCP dyr blir ikke merket.
- Trimmere står med blodig forklær og håndterer CCP dyr uten å spyle/vaske verken hender eller forklær.

Kravene som gjelder for slaktehygiene:

I næringsmiddelhygieneforskriften vedlegg II, kapittel IX står det en rekke bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler. Punkt 3 sier at næringsmidler skal i alle ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon beskyttes mot enhver form for forurensning.

I animaliehygieneforskriften vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV står det en rekke krav til slaktehygiene. Virksomheten har ansvar for at næringsmiddel ikke skal kontamineres gjennom produksjonskjeden.

Mattilsynet vurderer dette slik:

- Kutt i tonsiller.

I animaliehygieneforskriften vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV står det en rekke krav til slaktehygiene. Virksomheten har ansvar for at næringsmiddel ikke skal kontamineres gjennom produksjonskjeden. Det vil si at dere må sørge for å håndtere, redusere eller eliminere farer i alle ledd i produksjonen. Det står også at tonsillene hos dyr skal fjernes på en hygienisk måte.

Munnhule, og spesielt tonsiller, hos norsk gris kan inneholde bakterier som utgjør en helserisiko for mennesker. Dette gjelder for eksempel *Yersinia enterocoliticae* og *Salmonella*. Gjennom å unngå å skjære i tonsillene minskes risikoen for direkte og indirekte forurensning med sykdomsfremkallende bakterier betraktelig. Et fungerende system for å registrere og håndtere avvik med kutting i tonsiller har derfor stor betydning for mattryggheten når det gjelder svinekjøtt.

Våre observasjoner viser at tonsillene kuttes ved slakting av gris. Dere har heller ikke registrert dette som avvik. Dere henger innmat rett foran skrotten, hvor det blir kryss-kontaminering med *yersinia*, rester av mat fra tungene og blod.

- Saga.

I animaliehygieneforskriften vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV står det krav til slaktehygiene. Punkt 11 sier tydelig at skrotter ikke skal komme i kontakt med gulv, vegger eller arbeidsplattformer. Saga er en del av arbeidsplattformen.

Våre observasjoner viser at sagabladet blir vasket/desinfisert, men saga blir ikke vasket eller desinfisert i løpet av dagen. Vi ser at det ofte er direkte kontakt mellom utsiden av sagen og slakteskroten uten at den blir vasket mellom hver skrott. Saga kan overføre forurensning blant annet blod, puss og tarmrester til skrotten.

Når saga kommer borti griseskrotter, utgjør dette en risiko for slaktehygiene. Animalske næringsmidler er lett bedervelige næringsmidler som er særlig utsatt for forurensning og det er derfor det er strenge krav til hygiene ved slakting av dyr.

- CCP-dyr blir ikke merket.

Når dere ikke merker CCP-dyr på storfelinja vil disse skrotenne bli håndtert som ordinæreslakt. Dere har forpliktet dere til å følge bransjeretningslinjen og når dere ikke merker risikoslakt, følger dere ikke deres egen internkontroll og det kan være en fare for mattryggheten.

Ferskt kjøtt er et lett bedervelig næringsmiddel og det er derfor svært viktig at det håndteres på en hygienisk og sikker måte i alle ledd ved slakteprosessen. Dersom slakt ikke blir håndtert hygienisk gir det økt risiko for forurensning med sykdomsfremkallende mikroorganismer og det setter mattryggheten i fare.

Våre observasjoner viser at slakteprosessen kan føre både til synlig og usynlig forurensning av slakteskrotten, samt at slakteskrotter og organer kommer i kontakt med materialer som kan være

forurenset. Dette er klare brudd på regelverket og vi vurderer derfor at dere må gjøre tiltak for å sikre at slakt beskyttes mot forurensning i alle ledd.

Hjemmel for dette varselet:

Vi varsler dette vedtaket fordi vi mener at vi har funnet brudd på næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004, artikkel 4 punkt 2, vedlegg II, kapittel IX og animaliehygieneforskriften § 1, jf animaliehygieneforordningens artikkel 3 punkt vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV.

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
Uttalelse til varsel om vedtak

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.

Dere må betale gebyr hvis Mattilsynet må gjennomføre nytt tilsyn i saken

Vi krever at dere betaler et gebyr på 2625 kroner hvis vi må gjennomføre nytt tilsyn i saken. Krav om gebyr er hjemlet i forskrift om offentlig kontroll på matområdet av 03.03.2020 nr. 704 § 2, jf. kontrollforordningen (EU) 2017/625 art. 79 nr. 2 bokstav c og forskrift om gebyr i matforvaltningen av 28.01.2004 nr. 221 § 15a.

Vi har vurdert aktiviteten etter dette regelverket

- Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv (matloven)
- 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".

Mattilsynet Avdeling slakteritilsyn Stor-Oslo
v/ Najla Khalid Hilal Al-Akili
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal

Deres ref:
Vår ref:
Dato:
Org.nr:

UTTALELSE TIL VARSEL OM VEDTAK - FURUSETH AS AVD SLAKTERI

Vi viser til varsel om vedtak fra Mattilsynet, Avdeling slakteritilsyn Stor-Oslo gitt i rapport datert 29. juli 2024 med saksnummer 2024/157007.

Dere har rett til å uttale dere hvis dere mener at noe i varselet om vedtak er feil, unødvendig, urimelig eller umulig å gjennomføre. Dere kan også uttale dere om fristen for å etterkomme vedtak. Dette står i forvaltningsloven § 16.

I skjemaet kan dere for eksempel gi opplysninger som har betydning for saken eller beskrive tiltak som er utført. Dere kan legge ved dokumenter som er aktuelle for saken.

For elektronisk post, bruk postmottak@mattilsynet.no eller eDialog.

Varsel om vedtak	Frist	Uttalelse
Vi vurderer å gi dere pålegg om å sikre at nyansatte får tilstrekkelig opplæring og oppfølging slik at de har god næringsmiddelhygiene. Det innebærer blant annet at de ikke skjærer gjennom tonsiller, bruker toknivsmetode og har nødvendig håndvask, og klarer å følge slaktetempoet uten å forurense. Dette må forankres i deres internkontrollsystem og følges opp i praksis.	2. september 2024	
Dersom vi fatter vedtaket, medfører det at driftsansvarlig må sikre at slakt beskyttes mot forurensning i alle ledd av produksjonen.	2. september 2024	

Dere må sende uttalelsen til oss innen 12. august 2024.

Sted:
Dato:

.....
Underskrift