

FURUSETH AS AVD SLAKTERI  
Vardevegen 50  
2072 DAL

Deres ref:  
Vår ref: 2024/220279  
Dato: 14.11.2024  
Org.nr: 985399077

## **Bekreftelse på etterkommet varsel om vedtak om damp- og kondensdannelse i kjøll 146**

Vi viser til inspeksjonen hos FURUSETH AS AVD SLAKTERI den 1. juni 2024 - 31. juli 2024 og vår inspeksjonsrapport datert 17.09.2024

### **Inspeksjonen omfattet**

- Furuset AS, avd skjæring og pakking, EFTA-nr. 106
- Furuset AS, avd slakting, EFTA-nr. 106

### **Oppsummering av saken**

Bakgrunnen for vårt varsel om vedtak var at vi over en periode registrerte store mengder damp/kondensdannelse inne på hengehall/Kjøll 146. Det hang tett med slakteskrotter i dette området, og flere steder dryppet det ned vann fra linja hvor det hang slakteskrotter. Flere skrotter var fuktige på utsiden. Kondens og drypp av vann fra linja kan være en kilde til forurensning på slakt.

Vi kontaktet kvalitetsleder og driftsjef fra Furuset AS, og ga beskjed om våre observasjoner.

Dere ga tilbakemelding om at følgende tiltak hadde blitt utført:

- Sette opp dryppfanger under luftkjøler
- Økt viftehastighet
- Unngå renhold av kjølerom med varmt vann
- Unngå å bruke baner nærmest inngang til avdeling skjæreri for storfe
- Sette opp forheng inn til slakteri for å redusere damp i forbindelse med renjold

Etter dere hadde utført nye tiltak observerte vi fortsatt at det dannet seg kondens og damp i hengehall/Kjøll 146 og sendte derfor ut et varsel på at vi vurderte å fatte et vedtak på dette.

### **Uttalelse til varsel om vedtak**

I inspeksjonsrapporten ba vi om uttalelse til varsel om å hindre eller begrense forekomst av kondens og damp i forbindelse med hengehall/Kjøll 146, samt hindre at skrotter blir forurenset med kondens og damp.

Dere har uttalt dere innen fristen, og vi har vurdert uttalelsen datert 04.10.2024. I tilbakemeldingen stod det følgende:

*"Tiltak innført er å benytte Kjøl 146 til kondisjonering. Som grafen (vedlagt temperatur graf) viser er temperaturen økt til 8 grader dagtid. Det skal tilstrebes å unngå lagring av allerede nedkjølte slakt i dette kjølerommet mellom kl. 06:00-20:00."*

Vi hadde noen spørsmål angående tilbakemeldingen deres og sendte disse på epost datert 18.10.2024. I eposten skrev vi følgende:

*"Vi har sett på tilbakemeldingen deres på vårt varsel om vedtak og har noen kommentarer. Vi tenker at det er i tråd med regelverket hvis dere skal bruke hengehall/Kjøl 146 til kondisjonering, men vi lurer på om dere har noe tidsperspektiv på hvor lenge de skal henge til kondisjonering? Når det gjelder følgende uttalelse: "Det skal tilstrebes å unngå lagring av allerede nedkjølte slakt i dette kjølerommet". Hvor lenge tenker dere at det skal henge allerede nedkjølte slakt i dette rommet? Vi tenker at et slikt punkt i produksjonen må farevurderes, da kjølekjeden i utgangpunktet ikke skal brytes. Viktig å få inn i farevurderingen, hvorfor de skal henge her, tidsperspektivet, samt hvor mange slakt som skal/kan henge her i dette tidsrommet."*

Den 28.10.2024 mottok vi en tilbakemelding fra dere på vår epost. Her stod det følgende:

*"Vi har justert temperaturen (setpunkt) til 7 grader for Kjøl 146 (vedlagt temperatur graf). Vi tar analyse av alle småfe som henger på kjøøl 146 (vedlagt prøveresultater av småfe analyser). Denne verifiseringer viser gode resultater."*

Vedlagt i e-posten vi mottok fra dere var også en rapport over fareanalyse dere har gjort på "Lagring av slakt Kjøl 146". I fareanalysen har dere vurdert den mikrobiologiske faren ved å henge slakt i lokaler som holder temperatur over 7 grader, samt dannelsen av damp og kondens. Dere har vurdert faren rundt oppformering av salmonella, campylobakter og E.coli. Dere tar ukentlige prøver av sorteringer som gjennom analysesvar sikrer at når det henger småfe her, så holder de en tilfredsstillende mikrobiologisk standard. Dere har overvåking på temperaturen i lokalet via et SD anlegg som aktivt styrer temperaturen. Så skal dere unngå unødvendig lagring av kalde slakt i dette lokalet.

### **Vår vurdering av tilbakemeldingen**

Vi har vurdert tilbakemeldingen deres, samt tatt flere etterkontroller i hengehall/Kjøl 146. Hengehallen er nå tørr og fin, og det er ikke kondensdannelse på linjene/banene lengre. Vi ser av tilbakemeldingen at dere skal ha 7 grader, og ikke 8 som først var sagt. Dette betyr at dere er innenfor regelverket, som krever maksimalt 7 grader i slike kjølerom. Dere har også gitt tilbakemelding om tiltak som sikrer at kjølekjeden ikke brytes. Vi mener at regelverkskravet/ene er oppfylt, og vi fatter derfor ikke det varslede vedtaket.

### Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

#### Slakting av landdyr

- Lokaler - allmenne krav

Vedtak ikke fattet

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.*

