

FURUSETH AS AVD SLAKTERI
Vardevegen 50
2072 DAL

Deres ref:
Vår ref: 2024/223355
Dato: 12.11.2024
Org.nr: 985399077

Bekreftelse på etterkommet vedtak

Vi viser til inspeksjonen hos FURUSETH AS AVD SLAKTERI den 1. juli 2024 - 12. juli 2024 og vår inspeksjonsrapport datert 29.07.2024.

Inspeksjonen omfattet

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

Uttalelse til varsel om vedtak

I inspeksjonsrapporten ba vi om uttalelse til varsel om følgende vedtak:

1. Dere må sikre at slakt beskyttes mot forurensning i alle ledd av produksjonen.
2. Dere må sikre at nyansatte får tilstrekkelig opplæring og oppfølging slik at de har god næringsmiddelhygiene. Det innebærer blant annet at de ikke skjærer gjennom tonsiller, at de 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.

Dere har uttalt dere innen fristen, og vi har vurdert uttalelsen datert 24.07.2024. Tilbakemeldingen viste deres rutine for opplæring av nyansatte, inkludert programmet dere gjennomgår. Vi observerte likevel flere avvik som gjelder slaktehygiene i tiden etterpå. Vi valgte derfor å fatte vedtakene.

I ettertid har dere avholdt et møte med alle ansatte i slakteri. Tema for møtet var to-knivsmetode, håndvask, generell slaktehygiene og at alle tar ansvar for eget arbeid. Det ble kommunisert mulig konsekvens av dårlig slaktehygiene. Dere har satt på ekstra mannskap til opplæring av nyansatte. Dere skriver at det vil oppstå mer uhell når en slakter er nyansatt, men disse avvikene blir korrigert senere i slakteprosessen. Til dette vil vi presisere at det er viktig å forebygge og fjerne forurensning i alle ledd. For eksempel vil rester av avføring ved feil løsning av endetarm kunne forurense hele skroten ved kløyving hvis ikke dette blir fjernet umiddelbart.

Dere gjennomførte en intern revisjon den 17.09.24. Der ble det ikke avdekket brudd på to-knivs metode og reinskjæringen foregår ved å ikke ta på selve forurensningen, men ved siden av forurensningen. Dere skriver at avvik nå blir håndtert fortløpende uavhengig av om det er nyansatt eller erfaren slakter som er årsak til avviket.

Dere har også fått forlenget varmtvannsslangen til kløysag gris.

Vår vurdering av deres tilbakemelding:

Vi har holdt vedtaket deres åpent en stund for å observere slaktehygienene over tid. Vi ser at de tiltakene dere har iverksatt fungerer i praksis. Deres ansatte bruker nå to-knivsmetoden og er blitt flinkere med håndvask. Vi minner om at regelverket krever at dere skal hindre forurensning i hvert trinn i slakteprosessen. Det betyr at dere må forebygge avvik og sikre god slaktehygiene på hvert trinn, og ikke basere seg på å reparere etterpå. Vi ser en betydelig bedring av slaktehygiene denne høsten sammenlignet med sommeren.

Vi lukker vedtaket i denne omgang og forventer at dere fortsetter å ha kontinuerlig fokus på god opplæring av nyansatte samt slaktehygiene.

Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| • Opplæring | Vedtak lukket |
| • Slakting rødt kjøtt – slaktehygiene | Vedtak lukket |

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.*