

FURUSETH AS AVD SLAKTERI  
Vardevegen 50  
2072 DAL

Deres ref:  
Vår ref: 2024/220270  
Dato: 11.11.2024  
Org.nr: 985399077

## Revisjonsrapport med tema slaktehygiene småfe

Vi viser til revisjonen hos FURUSETH AS AVD SLAKTERI den 29. august 2024 - 2. september 2024.

Førsteinspektør Erik Kyrkjebø Nesje, førsteinspektør Sven Morten Westrum, førsteinspektør Christine Donbæk, seniorinspektør Najla Khalid Hilal Al-Akili, seniorinspektør Birgitte Sundt (revisjonsleder) og førsteinspektør Abdulmunaf Hameed Abulhal Abulhal gjennomførte revisjonen. Kvalitetsleder Heidi Kjos, avdelingsleder skjærehall svin og småfe Simo Aleksic og driftssjef Rune Morten Johansen var til stede.

### Revisjonen omfattet

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

### Oppsummering av revisjonen

Tema for revisjonen var slaktehygiene ved slakting og nedskjæring av småfe. Vi hadde samtaler med kvalitetsleder og driftssjef. Vårt hovedinntrykk av revisjonen var bra. Dere jobber systematisk og har fokus på slaktehygiene. Revisjonen startet med befarings i slaktehallen den 29.08.2024 og med intervjuer på teams etterpå. Befaring i nedskjæringen ble gjennomført mandag den 02.09.2024. Vi hadde på forhånd fått tilgang til Furuset sin internkontroll, fareanalyse og annet dokumentasjon som vi trengte for å gjennomføre revisjonen.

Dere informerte oss om at dere følger bransjeretningslinjen for sikring av hygienisk råvarekvalitet ved slakting av storfe, sau og gris (hygienisk råvarekvalitet).

Vi minner om at en revisjon er stikkprøvebasert og selv om vi har vært gjennom en del rutiner og fått verifisert at fastsatte rutiner samsvarer med praksis, betyr ikke det at vi har fått med alle mangler/forhold som kan forbedres.

Under sluttmøtet informerte vi dere om at vi vurderte å varsle vedtak om følgende: "Dere må oppdatere fareanalysen til å inkludere mulig forurensning av nakkeområdet i forbindelse med avblødningen på småfe". Dere har allerede gitt tilbakemelding om dette den 17.9.24.

I tilbakemeldingen står det at dere gjennomførte en internrevisjon den 17.09.24 og fareanalyse av mulig forurensing av nakke er blitt vurdert. Dere skrev også at dyret avblødes med hengende hode og at dere har en visuell etterkontroll ved post hodeløsning hvor eventuelt forurensning blir reinskjært. Vi anser at dere nå har oppfylt regelverkskravene og vi trenger derfor ikke å varsle dette vedtaket.

Samtidig med denne revisjonen av slaktehygiene småfe hos dere, har et nasjonalt revisjonsteam revidert alle de største slakteriene med tema "skitne slaktedyr". Kontrollpunktet om rene dyr blir derfor omtalt i rapporten fra den nasjonale revisjonen. Vi har derfor ikke dette kontrollpunktet med her.

#### Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

##### Slakting av landdyr

• Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Ingen oppfølging
• Renhold av utstyr	Ingen oppfølging
• Slakting småfe – tiltak ved uklipte slaktedyr	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt - rene dyr	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt - mage/tarmuttak	Ingen oppfølging
• Personlig hygiene	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt - reinskjæring av forurenset slakt	Ingen oppfølging

##### Produksjon av kjøtt og kjøttprodukter

• Temperatur lett bederfelige næringsmidler - nasjonal bestemmelse	Ingen oppfølging
• Håndtering og lagring av næringsmidler	Ingen oppfølging
• Renhold av lokaler	Ingen oppfølging
• Råvarer og ingredienser	Ingen oppfølging
• Vedlikehold av lokaler	Ingen oppfølging
• Renhold av utstyr	Ingen oppfølging
• Mikrobiologi - prøving mot kriteriene	Ingen oppfølging
• Personlig hygiene	Ingen oppfølging

Vi viser også til tilsynskvittering/skjema "Bekreftelse på gjennomført tilsyn" datert 29.08.2024. Der har vi gjengitt observasjonene vi gjorde under inspeksjonen.

#### **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

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.

### Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak følger av matloven § 23

### 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

- Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv (matloven )
- Forskrift om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjonsforskriften )
- FOR 2004-03-30 nr 595: Forskrift 30. mar. 2004 nr. 595 om forebygging av, kontroll med og utryddelse av overførbare spongiforme encefalopatier (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](mailto:postmottak@mattilsynet.no). Dersom innholdet i dokumentene er sensitiv/taushetsbelagt, anbefaler vi bruk av eDialog. Informasjon om dette finner du på [Mattilsynet.no](https://mattilsynet.no) under "Kontakt oss".

