

Mattilsynet Region Stor-Oslo
Avdeling Romerike
v/ Birgitte Sundt
Felles postmottak, PB 383
2381 Brumunddal

Deres ref.: 2023/194916
Vår ref.:231010/HK
Dato: 20.10.2023
Org.nr.: 934097238

Tiltak i sak 2023/194916

- 1. Varslet vedtak fra Mattilsynet:** *Dersom vi fatter vedtak, medfører det at dere må sørge for at de skrevne arbeidsrutinene for slakting av småfe og hvordan slaktingen gjennomføres i praksis må samsvare.*

Tiltak:

Rodding- Det ble påpekt fra mattilsynet at det var oppgitt feil internnummer i arbeidsbeskrivelsen for rodding av småfe. Arbeidsbeskrivelsen er nå korrigert. Internnummer for CCP merking er endret fra 315 til 316.2. Som for den gamle slaktelinjen for småfe skal CCP merking skal foregå på hygieneposten.

Vom-uttak- Det operatør ikke rekker eller oppdager av forurensing blir fjernet på hygieneposten. Dette ble også presisert av driftssjef under revisjonen. I tillegg må han som tar ut vomma varsle slakteformann/NK ved svikt rodding. Slakteformann sørger for at operatører på vom-uttak har forstått at de må varsle leder ved avvik.

Hygienekontroll- Det er ingen endring i ledelsessystemet angående CCP merking i forhold til den gamle slaktelinjen for småfe. CCP merking skal fortsatt utføres på hygieneposten. Dette var oppgitt i rutine 316.3, og er nå også presisert for 316.2. Det er tatt opp med slakteformann at utførelse av arbeidet ikke kan avvike fra tidligere praksis uten av dette er avklart med Mattrygghetsteamet (KHMS-leder, driftssjef, daglig leder).

Organrom småfe- Her er det ingen endring i forhold til tidligere slaktelinje for småfe. Siden slakteformann oppgir at vi aldri selger lever fra sau fjernes nå linje angående iktekontroll sauelever fra rutinen da det ikke er aktuelt i praksis.

Klassifisering av småfe- som nevnt over er det hygieneposten som har ansvar for CCP merking. CCP merking kan fjernes på sidebanen dersom klassifisør eller slakter fjerner all forurensing ved reinskjæring.

2. **Varslet vedtak fra Mattilsynet:** Dersom vi fatter vedtaket, medfører dette at dere må sikre mattryggheten ved å sørge for at de skrevne arbeidsrutinene for slakting av småfe samsvarer med slakteprosessen i praksis, slik at CCP dyr, lever og forurensning av dyr blir håndtert i henhold til regelverket

Tiltak:

Angående CCP slakt og sauelever vises det til varlet vedtak 1.

På revisjonen ble det tatt opp at slaktere på hygieneposter ifølge arbeidsbeskrivelsen må varsle nærmeste leder ved svikt i slaktehygiene. Slakteformann har gitt ny opplæring til slaktere på hygieneposten angående tilbakemelding om avvik slik at årsak til avviket blir fulgt opp og korrigeret straks. I tillegg er ny opplæring av slakter på rodde-plass gjennomført og vi har sett god effekt av den nye opplæring. Operatør har også fått mer erfaring og har som resultat av dette fått bedre teknikk.

Angående avviksregistrering i slaktehallen: Slakteformann har tilgang til nye kontroll rutiner via App på telefonen. Ny opplæring av slakteformann er gjennomført angående registrering av avvik via kontroll rutiner i appen. I følge kontrollrutinen skal hygieneposten, bagging og rodding verifiseres in situ daglig.

Vennlig hilsen



Heidi Kjos

Kvalitet- HMS Leder

Furuseth AS