

FURUSETH AS AVD SLAKTERI  
Vardevegen 50  
2072 DAL

Deres ref:  
Vår ref: 2024/097320  
Dato: 3. mai 2024  
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



## Tomåned rapport for slaktehygiene mars- april 2024

Vi viser til inspeksjonen hos FURUSETH AS AVD SLAKTERI den 1. mars 2024 - 30. april 2024.

Førsteinspektør Sven Morten Westrum, førsteinspektør Anette Bjerkaas Gudmundsrud, seniorinspektør Arve Silkoset, førsteinspektør Rune Morten Vestvold, førsteinspektør Christine Donbæk, seniorinspektør Birgitte Sundt og førsteinspektør Glenn Terje Lien gjennomførte inspeksjonen.

### Inspeksjonen omfattet

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

Denne rapporten tilhører det løpende tilsynet ved Furuset AS i mars - april 2024. Vi har ført tilsyn etter hygieneregelverket i slaktehallen og tilhørende lokaler. Regelverket dette omfatter er blant annet næringsmiddelhygieneforskriften, animaliehygieneforskriften og animaliekontrollforskriften. Det skrives i denne perioden egne rapporter for det løpende tilsynet med SRM og biprodukter, dyretransport og fjøs.

### Oppsummering

Denne perioden har vært relativt rolig med slakting kun på en linje. Vi har hatt løpende kommunikasjon med slakteformann, driftsjef og kvalitetsleder og mindre avvik har blitt tatt opp fortløpende med slakteformann og håndtert raskt.

### Saker i perioden

Den 11. april ble det gjennomført en digital systemrevisjon med to eksterne revisorer fra Mattilsynet (vår ref: 2024/056542). Det deltok i tillegg to observatører fra det lokale Mattilsynet. Revisjonen er en del av Mattilsynets operative plan for 2024 og den samme revisjonen blir utført på de 30 største slakteriene i landet.

Fokuset på revisjonen var slakteriets tiltak for å sikre at slaktedyrene som ankommer slakteriet er rene, altså forebyggende tiltak, samt rutiner ved slakting av skitne slaktedy, dersom disse likevel ankommer slakteriet, samt slaktehygiene.

Disse områdene har stor fokuset pga av de to nasjonalutbruddene av EHEC 026: H11 og EHEC 0157 i fjor.

Vårt tilsyns-fokus vil variere fra periode til periode. Denne perioden har vi hatt særlig fokus på MKI. Vi har vært i dialog med innmeldingsansvarlig angående MAKKS og varslinger om medisinbruk. Dere har kontroll på dette og gjør de riktige vurderinger, men dere jobber med en programendring for at dette skal bli mer synlig i MAKKS.

#### Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

• Slakting rødt kjøtt - identifisering av dyr	Ingen oppfølging
• Slakting av rødt kjøtt - desinfeksjon av utstyr	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt - kryssforurensing mellom ulike arter	Ingen oppfølging
• Matkjedeinformasjon – Opprinnelsesenheten, dyrenes helsetilstand, legemiddelbruk og sykdommer	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt - godkjent kjøtt holdes atskilt fra ikke godkjent og kassert kjøtt	Ingen oppfølging
• Matkjedeinformasjon – opplysninger om næringsmiddelkjeden	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt - mage/tarmuttak	Ingen oppfølging
• Slakting småfe - vomsøl på slakt	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt - rene dyr	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt – slaktehygiene	Ingen oppfølging
• Slakting rødt kjøtt – etterkontroll	Ingen oppfølging

#### **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.

### 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 )
- FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen (internkontrollforskriften for næringsmidler )
- 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](http://Mattilsynet.no) under "Kontakt oss".

