

Tilsyn med produksjon av spiseferdige kjøttprodukter 2024 - 2025

Mattilsynet har gjennomført tilsyn hos et bredt spekter av virksomheter som produserer spiseferdige kjøttprodukter som oppskåret kokt skinke, salatkylling og spekepølser. Tilsynet ble gjennomført for å verifisere at virksomhetene har systemer som sikrer at produktene de lager er trygge for forbrukerne. Mattilsynet avdekket mangler i fareanalyser, prøvetaking og styring av produksjonsprosessen hos flere virksomheter.

Dato for gjennomføring av tilsynet:

1. mai 2024 – 1. mai 2025.

Område:

Revisjon av godkjente virksomheter som produserer spiseferdige kjøttprodukter. Spiseferdige produkter er produkter som skal kunne konsumeres uten å først bli varmebehandlet hos forbruker. Mattilsynet har revidert 83 virksomheter som har produsert oppskåret vakuumpakket skinke, salatkylling, salatskinke samt spekepølse.

Formålet med tilsynet:

Å undersøke om virksomhetene har tiltak som sikrer at produktene deres er trygge å spise. Mattilsynet la vekt på virksomhetenes styring med farer for uønskede mikroorganismer. Hovedområde ved revisjonene var virksomhetenes fareanalyser og styring med farer, råvarehåndtering og prøvetaking.

- Listeria i vakuumpakket pålegg, salatkylling etc.
- Yersinia i svineprodukter.
- Salmonella og EHEC i spekepølser etc.

Bakgrunn:

Spiseferdige kjøttprodukter er matvarer med lang holdbarhetstid og de kan spises uten varmebehandling. Varmebehandlet, vakuumpakket kjøttpålegg, for eksempel skinke, kan bli forurensset med Listeria ved slicing og pakking. Spekepølser er laget av rått kjøtt som konserveres gjennom speking - en prosess som kombinerer-salting, tørking og ofte røyking. Dersom råvaren inneholder EHEC eller Salmonella, kan disse bakteriene overleve prosessen og finnes i det ferdige produkt

I 2023 ble det registrert to nasjonale sykdomsutbrudd der norske kjøttråvarer var smittekilden. For å sikre mattrygghet og beskytte folkehelsen er det derfor avgjørende at virksomhetene har god styring gjennom hele produksjonskjeden – fra råvare til ferdig produkt – slik at kjøttproduktene som når forbruker er trygge å spise.

Det ble informert om tilsynet i forkant på Mattilsynets nettsider.

Resultater:

Etter tilsynet fikk totalt 55 virksomheter reaksjoner fra Mattilsynet. Mattilsynet ga reaksjoner i form av skriftlig veiledning, varsel om vedtak eller vedtak. Det ble avdekket avvik på flere punkter hos virksomhetene:

- 54 reaksjoner var knyttet til virksomhetenes fareanalyser og styring med farer.
- 17 reaksjoner gjaldt mangler ved virksomhetens uttak av miljøprøver. Dette er prøver som skal tas for å verifisere at renholdet er tilfredsstillende.
- 19 reaksjoner var knyttet til mangler ved mikrobiologisk prøvetaking (plan for prøvetaking, hvilke produkter som tas, antall prøver, metode, oppfølging ved avvik og dokumentasjon).
- 13 reaksjoner var knyttet til virksomhetenes mangler ved håndtering og lagring av produkter/varer.

Tiltak og anbefalinger:

Funnene viser at virksomhetene må legge større vekt på målrettet prøvetaking og ha god bevissthet om hvilke farer som kan følge med en råvare inn i, eller introduseres under, produksjonsprosessen.

Mattilsynet vil følge opp de virksomhetene som har fått reaksjoner.

Konklusjon:

Tilsynet viser at 24 virksomheter tilfredsstilte forskriftenes krav. Det er positivt og viser at de har gode rutiner og systemer for å sikre trygg matproduksjon. Tilsynet avdekket at flere virksomheter hadde avvik. Dette var spesielt knyttet til mangelfulle fareanalyser noe som er viktig for å sikre mattrygghet. Det ble også avdekket svakheter i virksomhetenes prøvetakingsrutiner, samt mangler ved håndtering og lagring av produkter.

Gjennom tilsynet har Mattilsynet fått innsikt i utfordringer og forbedringsområder knyttet til produksjon av spiseferdige kjøttprodukter. Denne kunnskapen danner et godt grunnlag for tilsyn fremover, og vil bidra til at Mattilsynet vil følge opp virksomhetene og fortsette å føre et risikobasert tilsyn.

Regelverk:

Næringsmiddelhygieneforskriften

Animaliehygieneforskriften