

Sluttrapport

Småskala kjøtt 2009



Innholdsfortegnelse

INNOLDSFORTEGNELSE.....	2
KAPITTEL 1: SAMMENDRAG	3
KAPITTEL 2: BAKGRUNN OG GJENNOMFØRING	3
2.1 BAKGRUNN	3
2.2 MÅLSETNING	3
2.3 ORGANISERING.....	3
2.4 REGELVERKSGRUNNLAG OG OMFANG	4
2.5 GJENNOMFØRING	4
KAPITTEL 3: RESULTATER	5
3.1 NØKKELTALL.....	5
3.2 KARTLEGGING AV KRITISKE PUNKTER OG STYRING AV KRITISKE PUNKTER	9
3.3 AVVIKSBEHANDLING	10
3.4 DOKUMENTASJON AV KVALITET PÅ PRODUKT	10
3.5 KOMPETANSE	10
3.6 HAR VIRKSOMHETEN STYRING PÅ ANTEMORTEM-KONTROLLEN	11
3.7 HAR VIRKSOMHETEN STYRING PÅ SPORBARHETEN	12
KAPITTEL 4: VURDERING AV RESULTATER	12
4.1 USIKKERT TALLMATERIALE.	12
4.2 KARTLEGGING AV KRITISKE PUNKTER (FAREANALYSE) OG STYRING MED KRITISKE PUNKTER.....	13
4.3 AVVIKSBEHANDLING	13
4.4 DOKUMENTASJON AV KVALITET PÅ PRODUKT	13
4.5 KOMPETANSE	14
4.6 ANTEMORTEM-KONTROLL FØR AVLIVING AV OPPDRETTSVILT	16
4.7 SPORBARHETEN	16
4.8 VURDERING AV RESULTAT	17
4.9 KONKLUSJON.....	17
VEDLEGG 1: SKJEMA TIL BRUK VED TILSYN.....	18
VEDLEGG 2: OVERSIKT OVER VIRKSOMHETER DET ER FØRT TILSYN MED	20

Kapittel 1: Sammendrag

Mattilsynet har gjennomført tilsyn med småskala matvirksomheter i 2009. Totalt 144 tilsyn er utført blant ca 450 virksomheter. Det er utført revisjoner i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og virksomheter som produserer og videreforedler. I viltoppdrett er inspeksjon som tilsynsmetode valgt. Fokusområdet for tilsynet var sporbarhet, antemortem-kontroll, kartlegging av kritiske punkter, avviksbehandling og kompetanse. Resultatene fra tilsynet viser at virksomhetene har enkelte mangler når det gjelder kunnskap om regelverk og systemforståelse. Den faglige kompetansen er god.

Kapittel 2: Bakgrunn og gjennomføring

2.1 Bakgrunn

Landbruks- og mat departementet (LMD) satser på småskala matproduksjon. De ønsker et levende landbruk over hele landet, positiv utvikling i landbruksnæringen med god utnyttelse av gårdens ressurser og vekst og optimisme i Bygde-Norge. Samtidig ønsker forbrukerne mer lokalprodusert mat. LMD har derfor gitt Mattilsynet politiske føringer om å satse på småskala matområdet. Dette er tredje året med satsing på småskala og kjøtt er valgt som fokusområde for 2009/2010.

Region Buskerud, Vestfold og Telemark (BVT) har ansvaret for organiseringen av tilsynet med småskala-virksomheter i Mattilsynet.

Det finnes ingen eksakt definisjon av "småskala kjøtt" fordi det er et politisk begrep og ikke et begrep i regelverket. I dette prosjektet, har vi brukt "småskala kjøtt-virksomheter" om kjøttvirksomheter som ikke har en industriell kapasitet og som er knyttet til landbruk, gjerne en gård.

2.2 Målsetning

Effekt mål:

- Større fokus på kompetanse i næringen
- Forbedre kompetansen i småskala kjøttvirksomheter
- Utføre et tydelig og enhetlig tilsyn med småskala kjøttvirksomheter

Resultatmål:

- Utarbeide sluttrapport
- Utarbeide retningslinjer for tilsyn med småskala (p.t. under godkjenning)
- Gjennomføre fagdag og erfaringsamling for inspektørene

2.3 Organisering

Prosjekteier: Kristina Landsverk, Tilsynsdirektør Mattilsynets Hovedkontor (HK)
Prosjektansvarlig: Liv Engravslia, Regiondirektør Buskerud, Vestfold, Telemark (RK BVT)
Arbeidsgruppe: Julie E. Grimstad, RK BVT, leder

Helga Fossum, RK Hedmark og Oppland (RK HO)
Anita Urheim, Distriktskontoret (DK) Kongsberg
Gro-Heidi S. Sverdrup, RK BVT
Randi Øyen Afdal, DK Hardanger og Voss
Ragnhild M. Arnesen, HK, Tilsynsavd-Animalsk mat
Ingebrigt Bolme, DK Nordmøre

2.4 Regelverksgrunnlag og omfang

Følgende regelverk gjelder i dette prosjektet:

- Lov 19. desember 2003 nr 124 om matproduksjon og mattrygghet (Matloven)
- Tilhørende forskrifter
- Lov 20. desember 1974 nr. 73 om dyrevern (om avliving)

Tilsynsmetode og tilsynsomfang

Revisjon ble benyttet i slakterier, nedskjæringsbedrifter, foredlings- og produksjonsvirksomheter. Helkjedetankegangen har vært et prioritert punkt og alle produksjonstypene fra jord til bord, eller fra vilt til spekepølse, ble valgt.

Revisjonens fokus var å vurdere virksomhetens kompetanse. Vi tok utgangspunkt i virksomhetens kartlegging og styring av kritiske punkter, avviksbehandling og dokumentasjon av ferdig produkt. Graden av kompetanse viser seg når disse punktene er vurdert.

Revisjonen omfattet:

- Kartlegging av kritiske punkter. Reell vurdering av om virksomheten har funnet alle sine kritiske punkter i forhold til å produsere trygt produkt. Kompetanse kan være en del av disse eller eget punkt under opplæring.
- Hvilke rutiner har de for å styre sine kritiske punkter. Muntlige som skriftlige.
- Avviksbehandling. Hvilke rutiner har de for å avdekke egne feil (fokus trygt produkt). Ser de egne feil? Hvordan tas det tak i, lærer de noe av dem, korrigeres de rett.
- Dokumentasjon av kvalitet produkt. Har de et system for å selv vite om produktet er trygt, hva dokumenteres.

Inspeksjon ble benyttet i virksomheter med oppdrettsvilt. Inspektøren skulle undersøke blant annet sporbarhet og få kartlagt de virksomhetene som finnes innenfor denne kategorien.

2.5 Gjennomføring

Distriktskontorene valgte selv ut aktuelle virksomheter etter en risikovurdering, maks. 5 virksomheter i hvert distrikt i tillegg til alle oppdrettsvirksomheter og slakterier. Tilsynet ble utført i perioden juni til november. Etter hvert tilsyn ble en skriftlig tilsynsrapport sendt til virksomheten, som vanlig prosedyre. I tillegg fylte inspektøren ut et rapporteringsskjema (se vedlegg 1) som arbeidsgruppa hadde laget på forhånd.

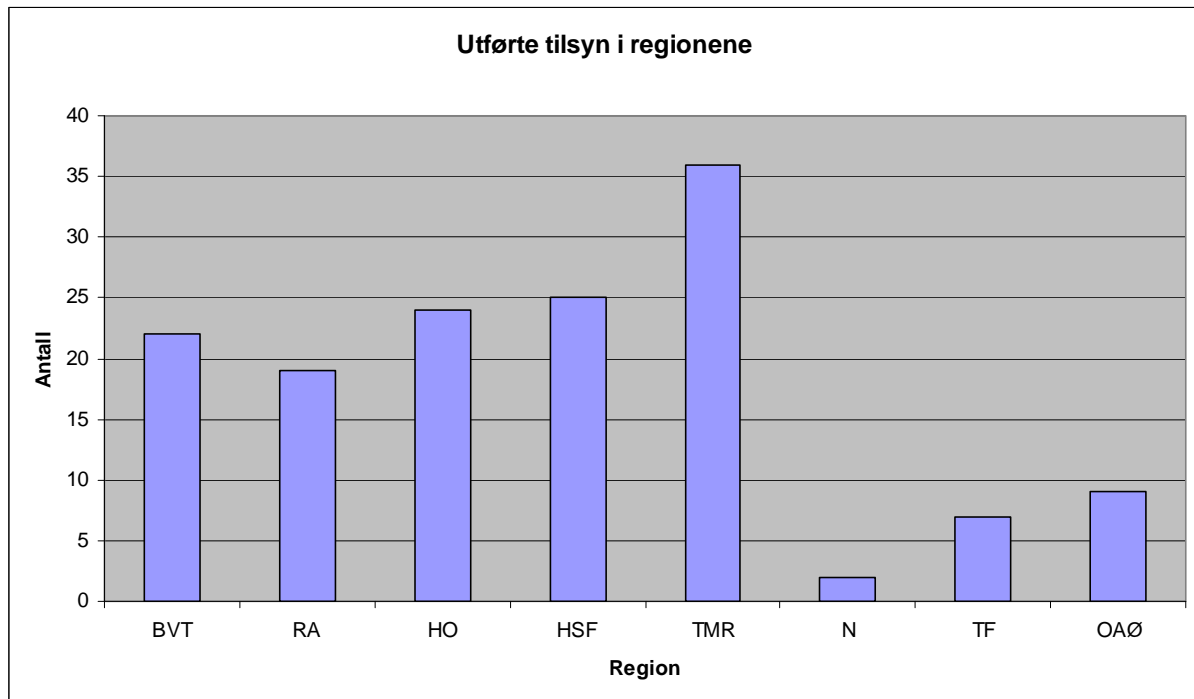
Regionkontorene samlet inn rapporteringsskjemaer fra tilsyn i egen region og samlet informasjonen på et eget regionalt skjema som ble sendt til arbeidsgruppa. Arbeidsgruppa har sammenstilt de regionale rapporteringsskjemaene og laget tabeller over resultatene. Videre har arbeidsgruppa også lest tilhørende tilsynsrapporter.

Kapittel 3: Resultater

3.1 Nøkkeltall

Totalt 144 tilsyn ble utført av distriktskontorene i perioden juni til november 2009.

Fig. 1 Antall tilsyn utført i regionene.



Forklaring forkortelser på regionene: BVT-Buskerud, Vestfold, Telemark. RA-Rogaland, Agder. HO-Hedmark, Oppland. HSF-Hordaland, Sogn og Fjordane. TMR-Trøndelag, Møre og Romsdal. N-Nordland. TF-Troms, Finnmark. OAØ-Oslo, Akershus, Østfold.

Fig. 2 Antall tilsyn på de forskjellige virksomheter (ledd/aktiviteter i produksjonskjeden) regionvis fordelt

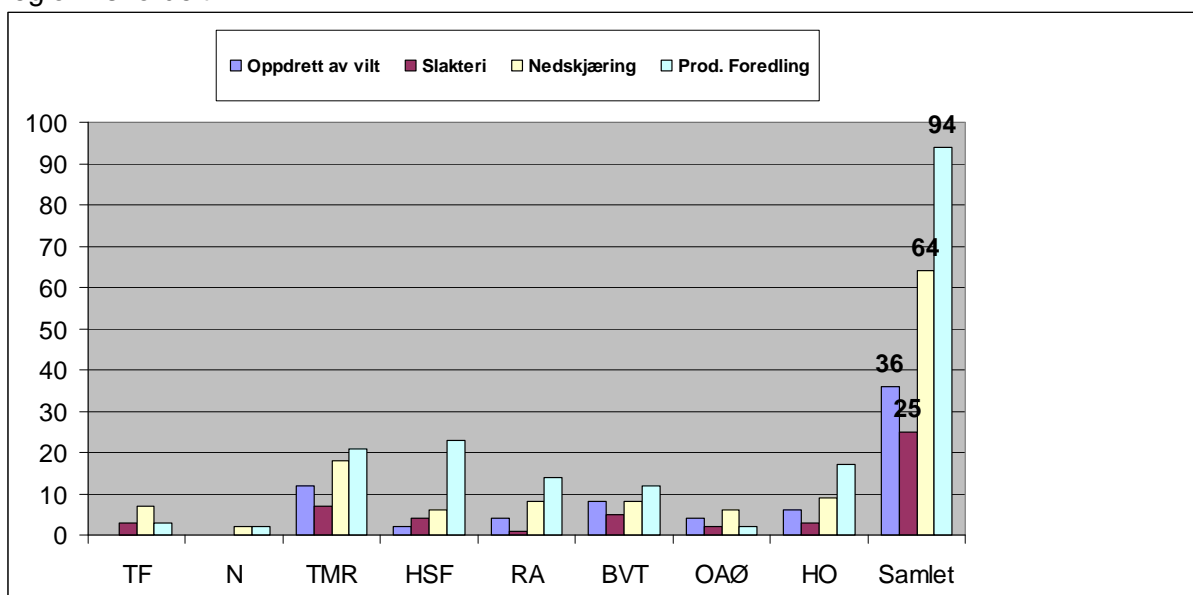
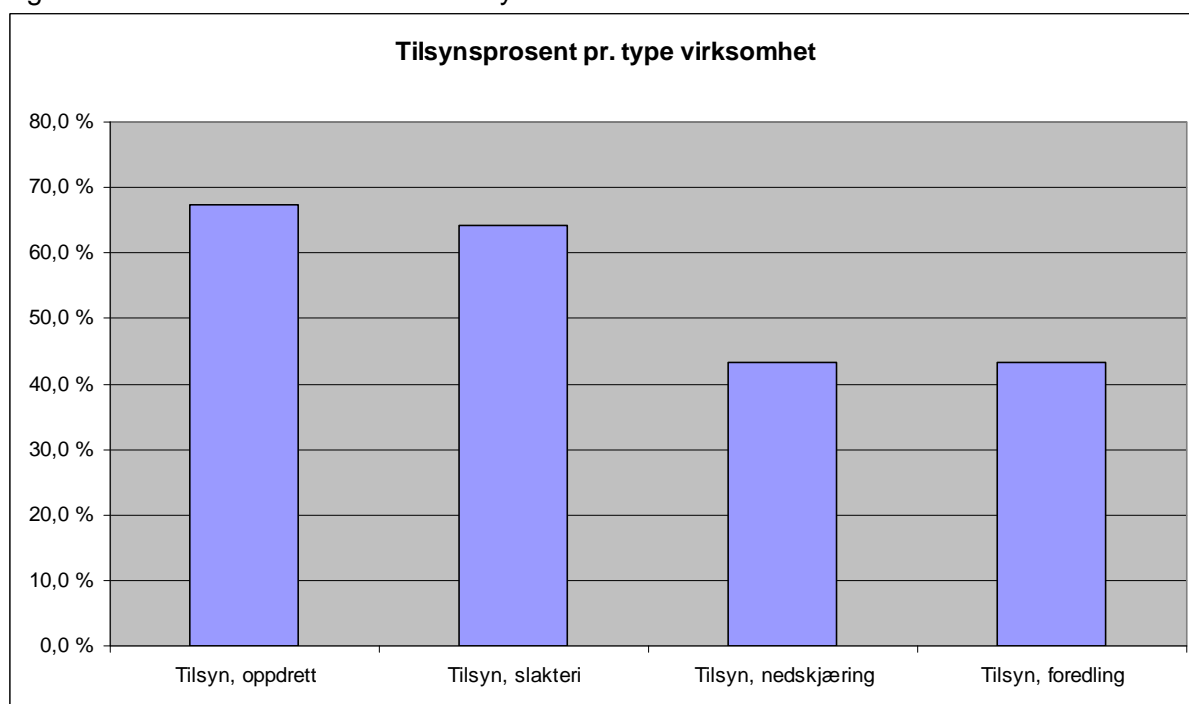


Fig. 3 Andel virksomheter som hatt tilsyn



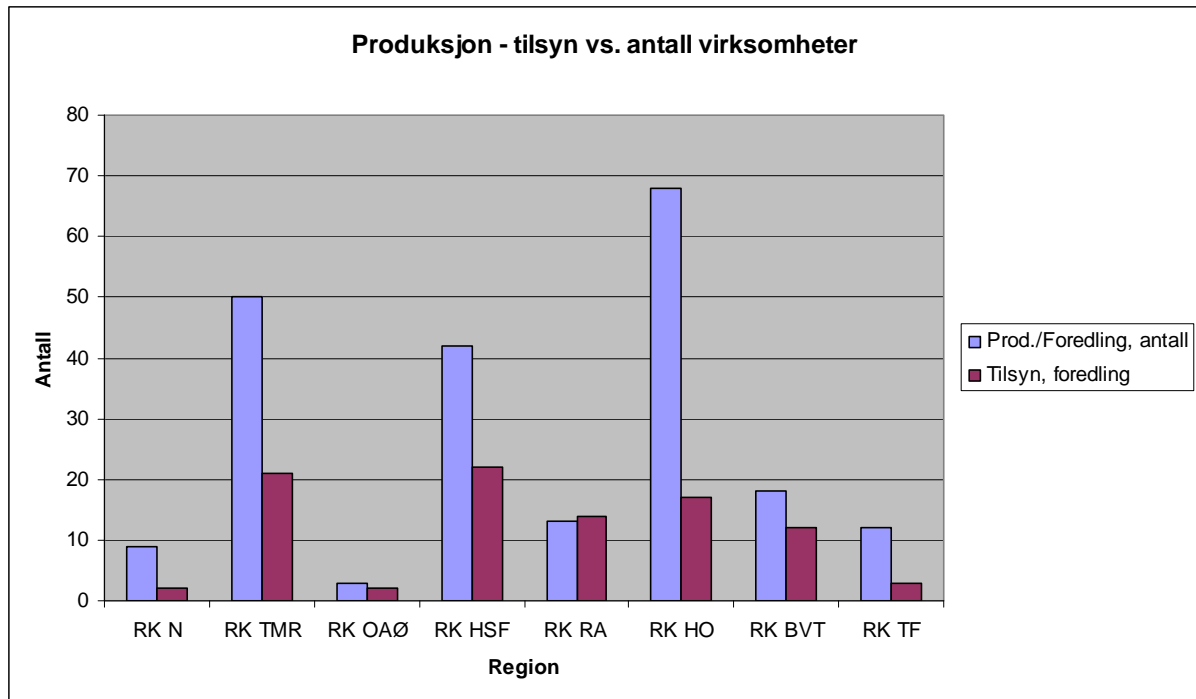
Mattilsynet har ført tilsyn i 67,3 % av oppdrettsanleggene, 64,1 % av slakteriene og 43 % av nedskjærings- og produksjonsvirksomhetene.

Det er flest produksjons- og foredlingsvirksomheter under begrepet småskala kjøtt. Slakterier og nedskjæringsvirksomheter er ofte i kombinasjon med andre aktiviteter. Dersom en virksomhet har flere aktiviteter, for eksempel både nedskjæring og produksjon av spekepølse, er virksomheten telt opp både på nedskjæring og produksjon. Det er rundt 45 % av alle virksomhetene som har flere enn én aktivitet på sitt anlegg.

Dersom vi teller antall produksjonsledd som har hatt tilsyn (noen virksomheter har flere produksjoner), er totalsummen tilsyn 217. En opptelling nyåret 2010 viste at vi har 454 virksomheter innenfor småskala kjøtt. Dette gir en "tilsynsfrekvens" på 47,8 %.

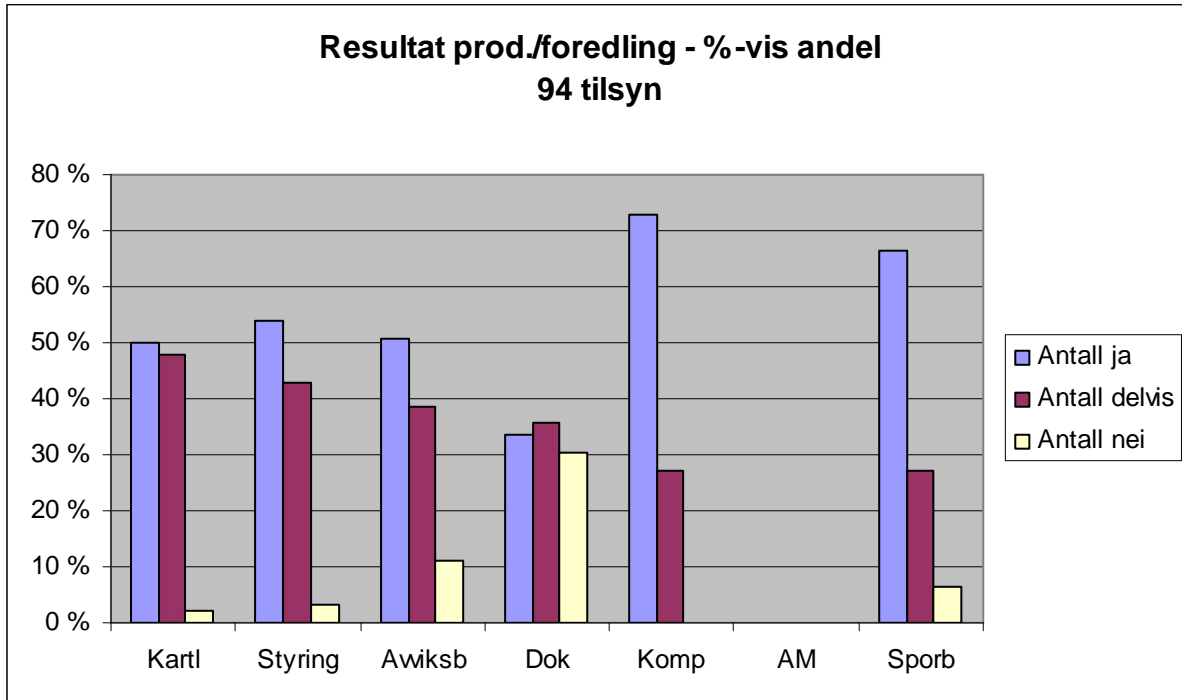
Det er produksjonsvirksomhetene som dominerer av småskala virksomheter, derfor er disse benyttet videre i forhold til å si noe om betydningen av småskala kjøtt-virksomheter i regionen.

Fig. 4 Antall produksjons/foredlingsvirksomheter registrert og antall tilsyn utført fordelt regionvis



Region HO har klart flest foredlingsvirksomheter i sin region, mens RK TMR og RK HSF også utpeker seg som store småskala-regioner.

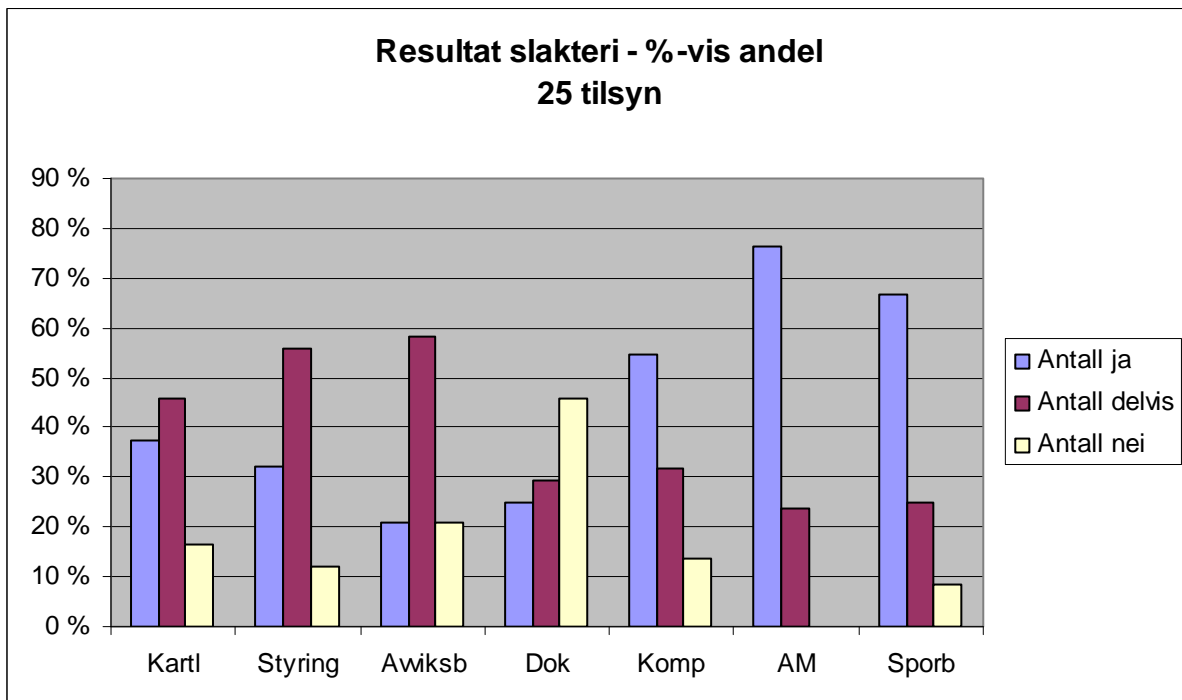
Fig. 5 Resultat alle sjekkpunkter i produksjon/foredlingsvirksomheter



Som figuren viser er det best resultat for punktet kompetanse, mens det viser dårligst for dokumentasjonsdelen, se kapittel 4.4.

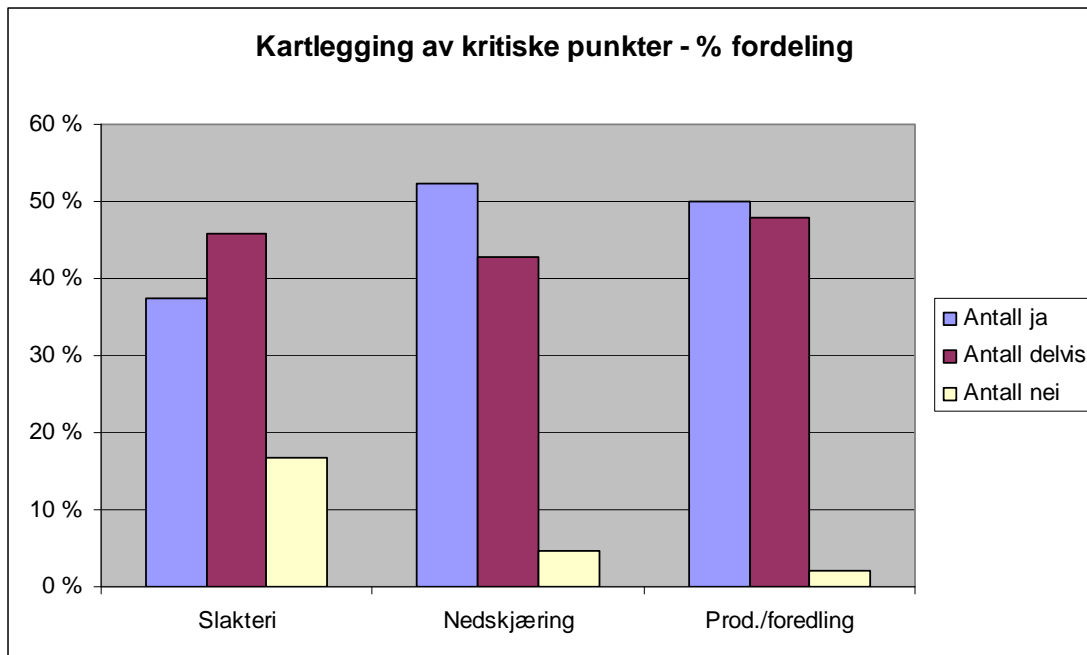
Tilsvarende visning som i fig 5 viser for slakteriene at ante-mortem kontrollen kommer best ut i resultat og dårligst ut med hensyn på dokumentasjon.

Fig. 6 Resultat alle sjekkpunkter i slakterier



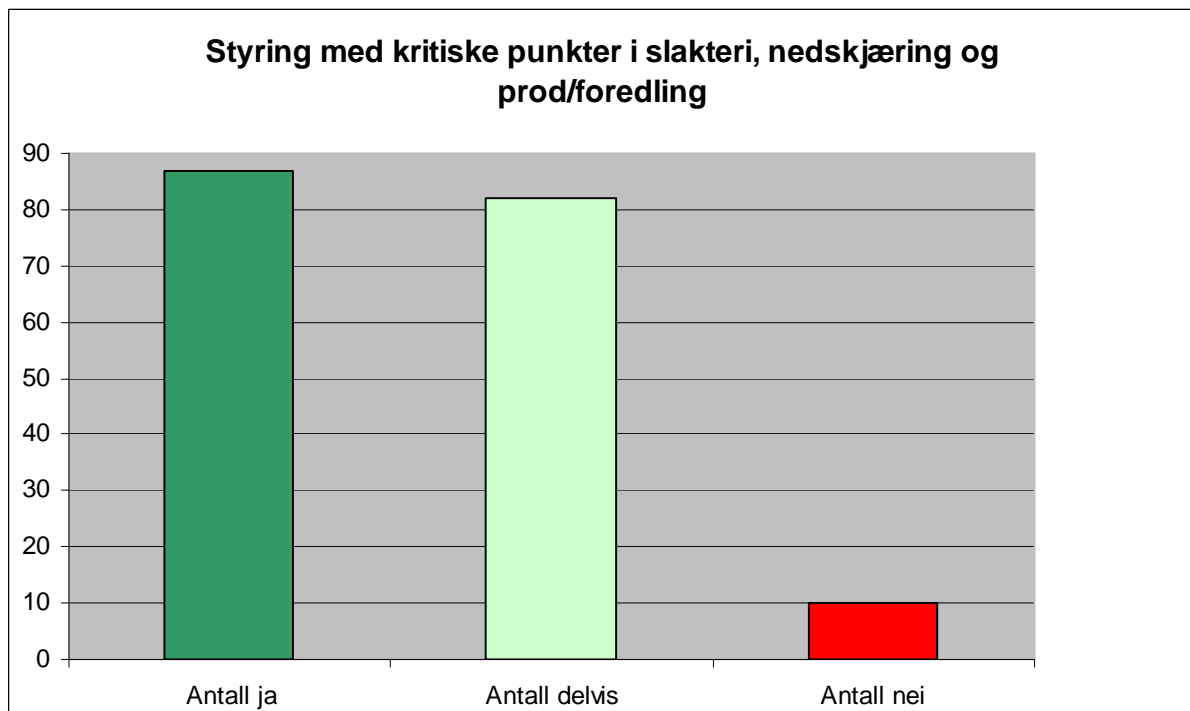
3.2 Kartlegging av kritiske punkter og styring av kritiske punkter

Fig. 7 Resultat "Kartlegging kritiske punkter" fordelt på slakteri, nedskjæring, produksjon og foredling, prosentvis fordelt



Figuren viser at de fleste virksomheter har eller delvis har kartlagt sine kritiske punkter, størst overvekt på "delvis". Få virksomheter fikk "nei", altså dårlig kartlegging av kritiske punkter.

Fig. 8 Resultat "styring med kritiske punkt" samlet for virksomhetene slakteri, nedskjæring og produksjons/foredling oppgitt i antall



Tallene viser at flest virksomheter har styring, mange har delvis styring og svært få fikk nei som indikerer manglende styring med kritiske punkter.

3.3 Avviksbehandling

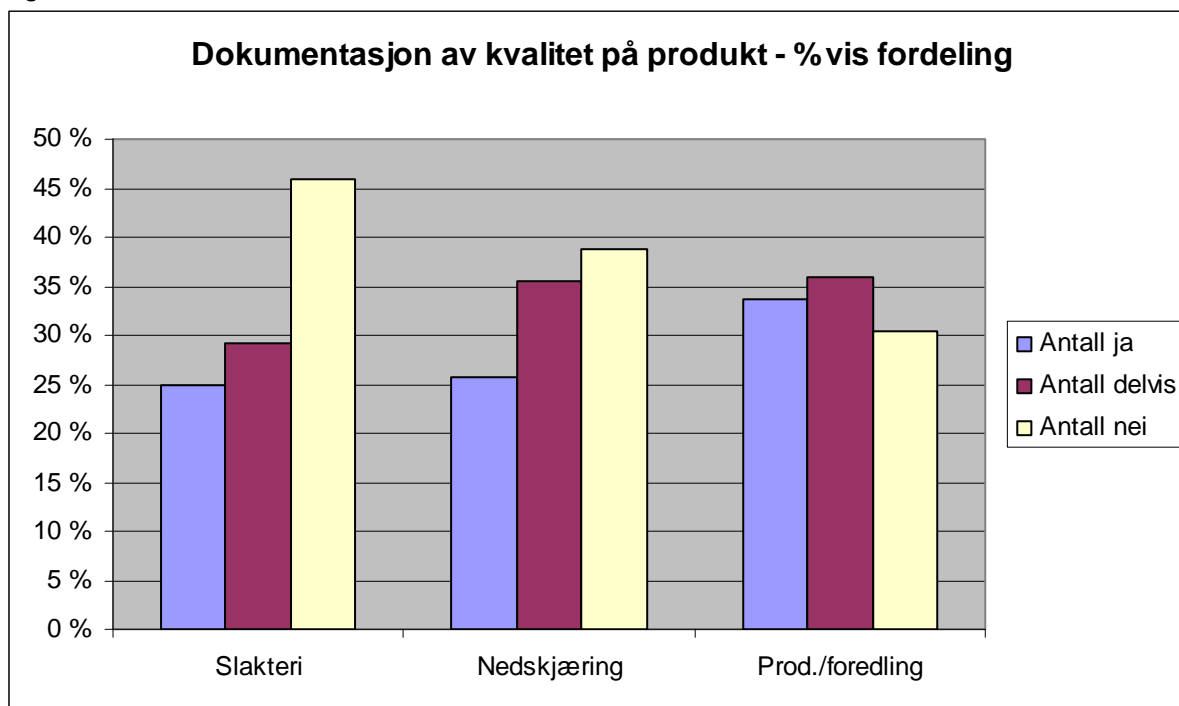
Avviksbehandling gav et liknende resultat som nevnt i fig. 4, med hovedvekt på svaret "delvis" og få "nei"-svar.

3.4 Dokumentasjon av kvalitet på produkt

Dokumentasjon av kvalitet på produkt kan for eksempel være bakterieanalyser, men også annet skriftlig materiale som viser at sluttproduktet er trygt.

Dette punktet utpeker seg med mange "nei" og "delvis" som svar:

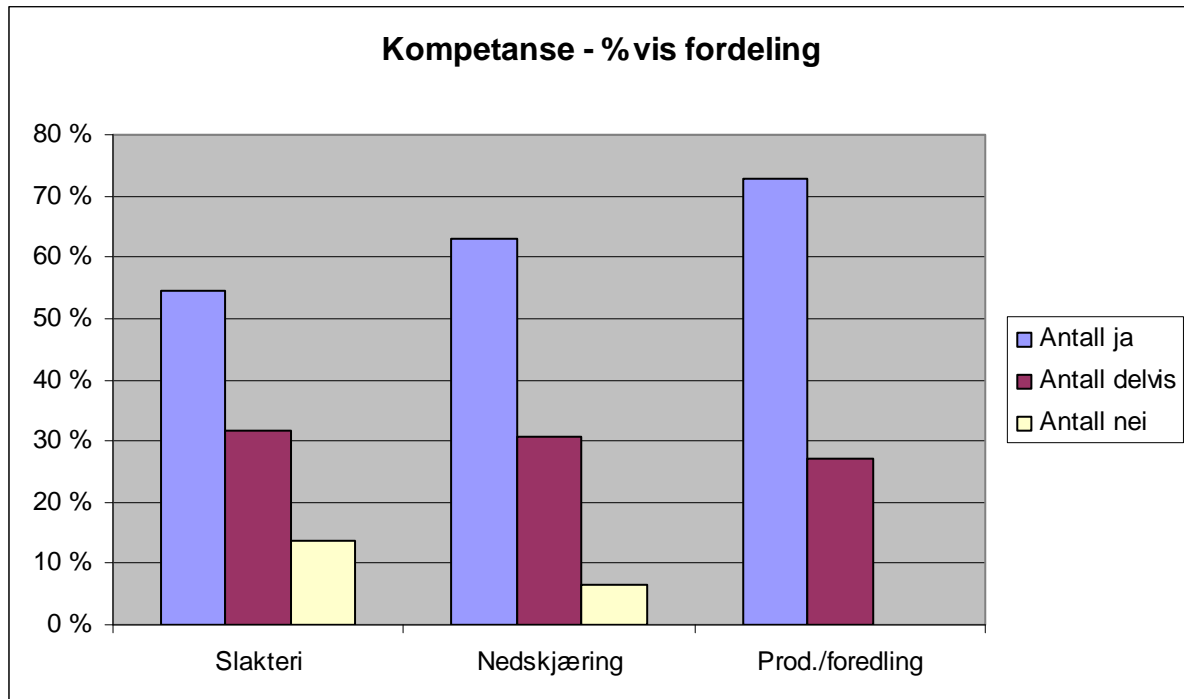
Fig. 9



3.5 Kompetanse

Ingen virksomheter ble stengt under tilsynet. Mange tilsynsrapporter forteller om faglig god kompetanse. Skjemaene viser også at tilsynet vurderer at kompetansen er god:

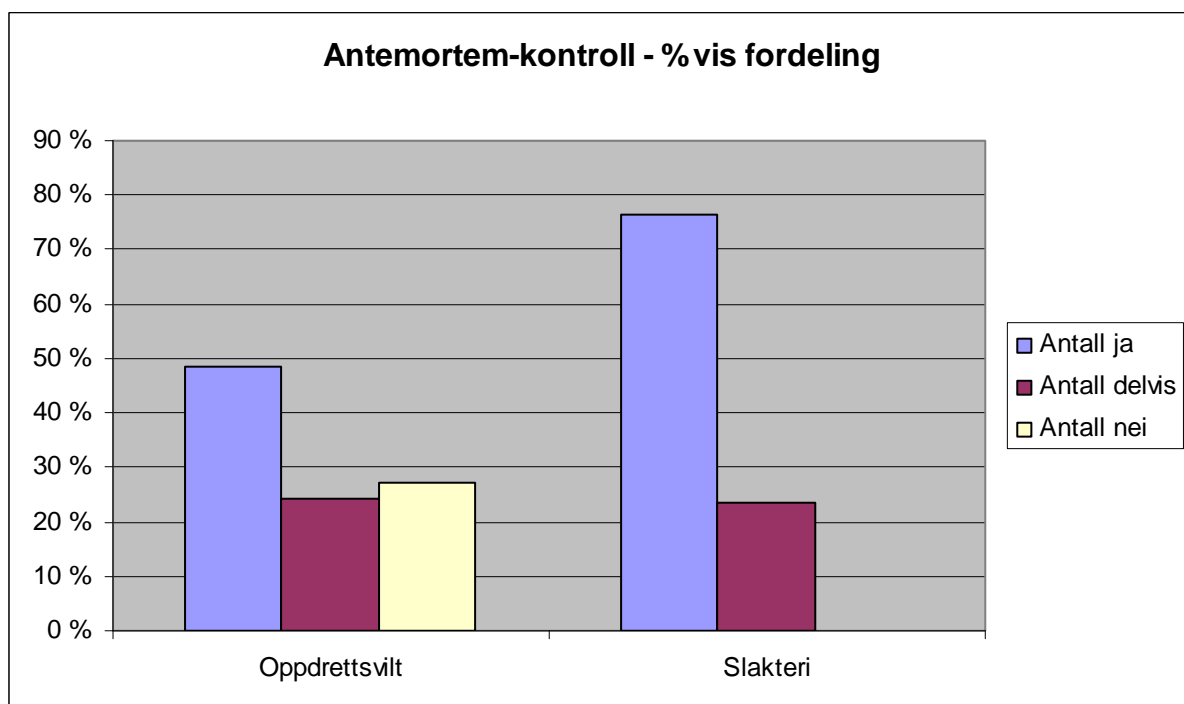
Fig. 10



3.6 Har virksomheten styring på antemortem-kontrollen

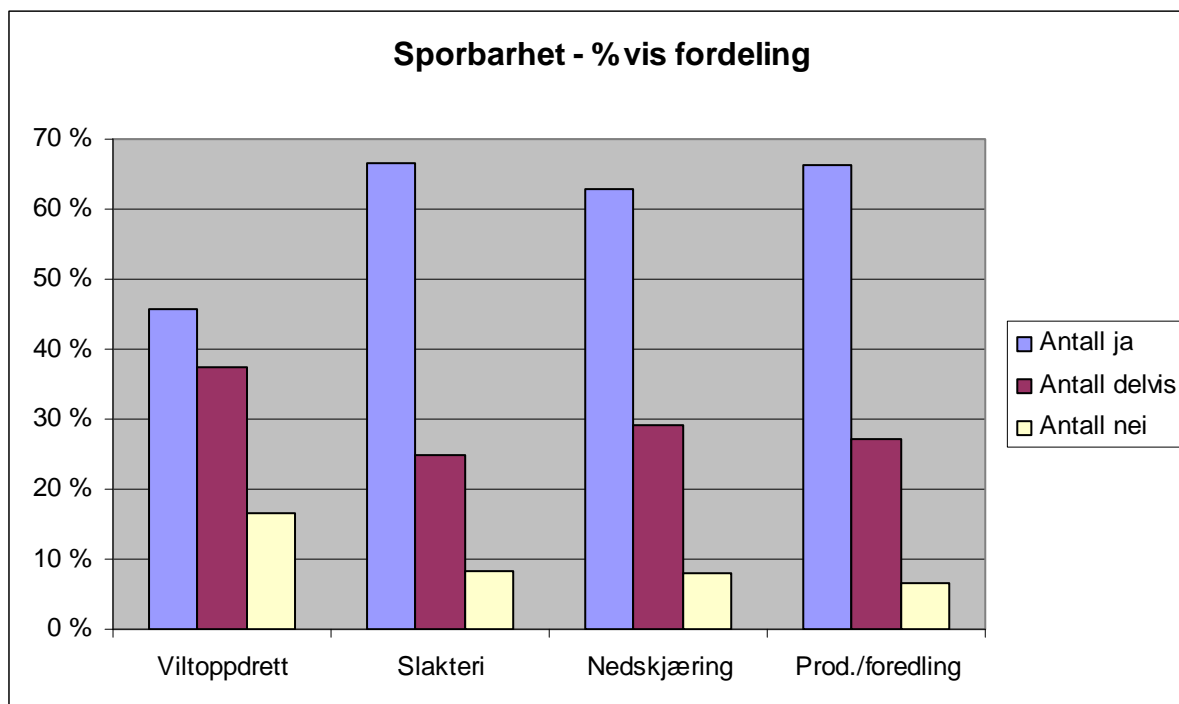
Antemortem-kontroll er bare aktuelt hos virksomheter med oppdrettsvilt eller slakterier fordi dette er kontroll av levende dyrs helsestatus før avlaving og slaktning. Punktet utpeker seg med mange "nei" når det gjelder oppdrettsvilt:

Fig. 11 Resultat over virksomhetenes antemortem-kontroll



3.7 Har virksomheten styring på sporbarheten

Fig. 12 Resultat "Sporbarhet" fordelt på de forskjellige produksjonsformene, vist prosentvis fordelt



For slakteri, nedskjæring og produksjon/foredling er resultatene forholdsvis like. Viltoppdrett skiller seg litt ut med mer lik fordeling mellom de tre svaralternativene.

Kapittel 4: Vurdering av resultater

4.1 Usikkert tallmateriale

Det er flere usikkerhetsmomenter ved gjennomføring av et tilsynsprosjekt, og det gjør at resultatene kan bli usikre. Det er blant annet krevende å overføre inntrykk fra et tilsyn over på et rapporteringsskjema (vedlegg 1) når valgene på skjemaet er begrenset. Vi kan allikevel se enkelte tendenser som er diskutert videre i kapitlet.

Å telle antall småskala virksomheter kan være vanskelig, fordi begrepet "småskala" er et politisk begrep og ikke klart definert i regelverket vårt (se siste avsnitt 2.1.). Distriktskontorene kan derfor ha vurdert antall virksomheter noe forskjellig. Antall virksomheter vil også kunne variere gjennom året, fordi noen slutter, noen starter osv. Det totale antallet virksomheter ble telt i januar 2010, mens tilsynet foregikk i siste halvdel av 2009. Dette kan forklare hvorfor antall tilsyn i noen tilfeller kan være høyere enn antall virksomheter.

I dette prosjektet har vi delt inn virksomhetene i kategorier som sier noe om produksjonsformen (oppdrett, slakteri, nedskjæring, produksjon/foredling). Det er usikkerhet omkring antall virksomheter under hver produksjonsform. Eksempelvis har enkelte telt en virksomhet som driver med nedskjæring av kjøtt og produksjon/foredling som en produksjonsform (produksjon/foredling), mens andre har telt det som to produksjonsformer (nedskjæring og produksjon/foredling).

Det var satt et tak for hvor mange tilsyn som totalt skulle utføres i et distrikt. Distriktskontorene måtte derfor velge hvilke virksomheter som skulle få tilsyn. Utvalget har skjedd på grunnlag av hvor de har vært tidligere, risiko, etc. Utvalget blir derfor ikke tilfeldig, noe som fører til at resultatene våre ikke nødvendigvis sier noe om hvordan tilstanden er hos virksomheter som ikke har fått tilsyn i dette prosjektet.

4.2 Kartlegging av kritiske punkter (fareanalyse) og styring med kritiske punkter

For å sikre trygg mat er det helt sentralt at alle virksomheter har god nok kompetanse til å utføre kartlegging av kritiske punkter tilfredsstillende og vet hvilke rutiner de skal ha for å styre disse.

I følge rapporteringsskjemaene, er kartlegging av kritiske punkter og styringen med disse vurdert til å være bra til middels bra, jf. figur 7 og 8. Det er få virksomheter som har fått "nei" i avkryssingsboksen. Det er allikevel en stor overvekt på "delvis", og ved lesing av revisjonsrapportene er inntrykket av at det er et forbedringspotensiale på dette området. Når det er avkrysset for "delvis" kan dette bety alt fra små detaljer som mangler, til at fareanalysen er utført, men ikke foreligger skriftlig.

I mange tilsynsrapporter er det nevnt at kritiske punkter er vurdert, og at styringen fungerer, men at det ikke er skriftlige rutiner på dette. I andre rapporter er det nevnt at fareanalysen er foretatt, men at det er mangler på styringen av kritiske punkter, jfr. figur 8.

4.3 Avviksbehandling

En fungerende avviksbehandling er viktig for at virksomheten skal lære av sine feil og eventuelt endre rutiner som ikke fungerer etter hensikten for å oppnå formålet med trygg mat.

Avviksbehandling gav et noenlunde samme resultat som punktene over (kapittel 4.2). Skjemaene har hovedvekt på svaret "delvis" og få "nei"-svar. Av tilsynsrapportene kan vi lese at virksomhetene også her har en utfordring når det gjelder skriftlighetskravet det vil si dokumentasjonen på at rutinen fungerer. Selv om det skriftlige her ofte mangler, så må man her anta at systemet for å rette feil allikevel fungerer. I mange tilfeller har nok derfor tilsynet krysset av på "delvis".

4.4 Dokumentasjon av kvalitet på produkt

Her skulle tilsynet vurdere om virksomheten hadde et system for å vite om produktet er trygt. Dette betyr å kunne vurdere råvarekvalitet, se på egen produksjonsprosess og farer knyttet til den, og til sist kunne dokumentere om sluttproduktet er trygt. Svar på bakterieanalyser av råvarer, lokaler eller sluttprodukter, kan være eksempler på slik dokumentasjon.

Dokumentasjon av kvalitet på produkt utpeker seg som det punktet med flest "nei" dvs mangelfullt, og slakteriene utpeker seg med flest avkryssinger i denne boksen i forhold til nedskjæring og produksjon/foredling (se figur 9 og evt 5 og 6). Funnet skyldes muligens at det er lettere for inspektøren å vurdere om det foreligger konkret dokumentasjon, for så å krysse av på "nei" dersom det ikke gjør det. De andre punktene i skjemaet om for eksempel fareanalyse og avviksbehandling krever en mer grundig vurdering av om kravet er oppfylt.

I tilsynsrapportene er det stort sett nevnt begrepet analysesvar, og det kan derfor se ut for at inspektører i hovedsak har bedt om dokumenterte analysesvar for at dette kravet skulle være oppfylt. Bestillingen til inspektørene kan ha vært for uklar, selv om dette punktet ble forsøkt beskrevet i informasjonen som ble gitt ut på forhånd. Det er nærliggende å tenke på prøvesvar i denne forbindelsen, men andre muligheter finnes også for å vurdere om produktet er trygt.

En virksomhet har ansvaret for å produsere trygg mat, og de må ha kontroll på om de faktisk gjør det. Dersom resultatene i figur 9 stemmer, så må de vurderes til ikke å være tilfredsstillende. Imidlertid kan vi anta en viss feilkilde i resultatene her (jmf avsnittet over), og det er vanskelig å konkludere.

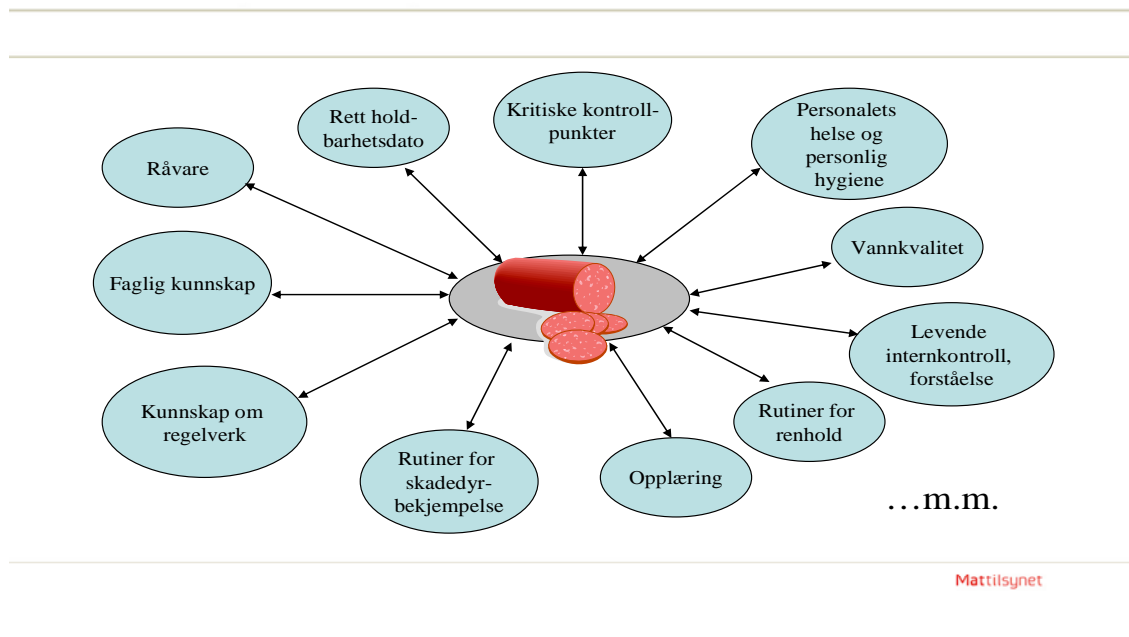
Enkelte virksomheter velger å følge en prøvetakingsplan for sluttproduktet, og det er greit såfremt man tar rett analyser og kan vurdere prøveresultatet.

Hva slags prøvetakingsregime og hvor mye prøver skal til, er spørsmål som ofte blir stilt, både fra virksomheter og fra tilsynet. Dette spørsmålet er det umulig å gi noe konkret svar på fordi det avhenger av mange faktorer ved virksomheten. Frekvens avhenger blant annet av type produksjon og av alle de andre faktorene som påvirker produktet. Virksomheten må ha tilstrekkelig kompetanse (jfr fig 13) til å kunne velge og vurdere om de har valgt et prøvetakingsregime som de kan grunngi og argumentere for. Denne vurderingen må dokumenteres.

4.5 Kompetanse

Arbeidsgruppa ønsket vurdert kompetanse som "forståelse for farene ved egen produksjon". I en virksomhet som produserer spekepølse, involverer dette kjennskap til mer en produksjonsprosessen for selve spekepølsen. Det er mange farer ved en slik spesiell produksjon, men det er også andre faktorer som kan påvirke pølsa slik at sluttproduktet ikke blir trygt, for eksempel opplæring av personale, personlig hygiene og kvalitet på råvarer, se fig 13.

Figur 13 Kompetanse = forståelse for egen produksjon



Virksomhetens kompetanse er grunnlaget for å produsere trygg mat. Kompetanse kan være en utfordring i mange små og frittstående bedrifter fordi de ikke har den tilgangen til ressurser som store konsern har. Vurdering om virksomheten hadde tilfredsstillende kompetanse var derfor et sentralt punkt ved revisjonene.

Kompetansen hos virksomhetene er vurdert som god. Ingen virksomheter er stengt, og alle er dermed vurdert til å ha tilstrekkelig kompetanse til å produsere trygg mat.

Ved gjennomgang av selve tilsynsrapportene, ser vi eksempler der det er skrevet at virksomheten mangler kunnskap om regelverk, dvs. hvilket regelverk som gjelder for denne typen produksjon eller innholdet i kravene. I tillegg viser flere tilsynsrapporter at virksomheten ikke har vurdert farene sine, for eksempel at det ikke er styring på ren og uren sone i bedriften. Dette er sentral kompetanse virksomhetene må ha, og som ikke samsvarer med vurderingen om at kompetansen er god eller tilstrekkelig.

En del av tilsynsrapportene viser at tilsynet har vært utført mer som inspeksjon enn revisjon. Dette fordi rapportene inneholder detaljer om lokaler, konkrete vurderinger om rengjøring, konkrete detaljer om hva virksomheten må gjøre i forhold til skille mellom ren og uren sone osv. Detaljfunnene er videre ikke vurdert opp mot virksomhetens internkontrollsystem, og dermed er det heller ikke gitt avvik på system, kun avvik på detalj. Revisjonsmetoden innebærer å bruke funn til å vurdere virksomhetens systemforståelse.

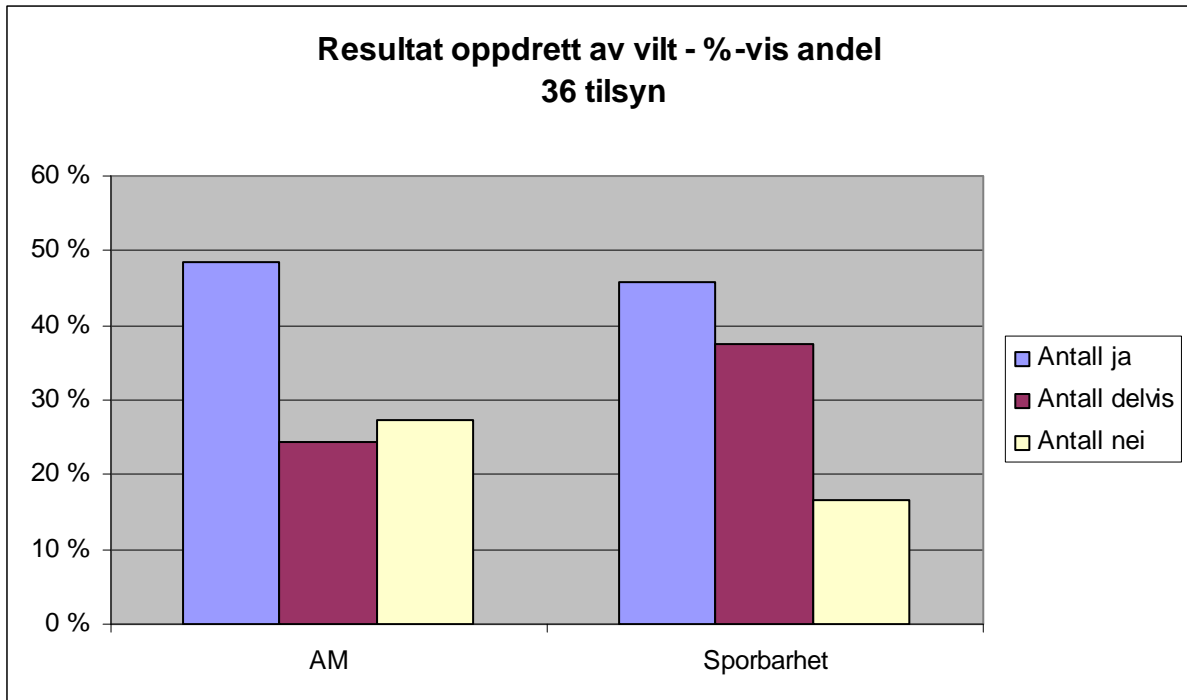
I sum kan dette tyde på at bestillingen ikke er oppfattet tilstrekkelig og sjekkpunktet kompetanse er vurdert for snevert.

Vi sitter igjen med et inntrykk av at kompetansen om den faglige produksjonsprosessen gjennomgående er god, og at dette ofte er karakteristisk for småskala kjøtt-virksomheter. Videre tyder resultatene på at det er mangler i annen kompetanse som det også er viktig å ha, jfr. fig 13.

4.6 Antemortem-kontroll før avlaving av oppdrettsvilt

Spørsmålet "om virksomheten har styring på antemortem-kontrollen" var spesielt for oppdrettsvilt og slakterier. Antemortem-kontroll er en helsemessige vurderingen av dyrene før avlaving og slakting.

Figur 14 Resultat oppdrett av vilt



Mange svar her viser "delvis" og "nei" på spørsmålet.

Dette kan bety følgende:

- antemortem utføres ikke
- den utføres, men dokumenteres ikke

Flere har kommentert at det relativt ofte ikke er utført kontroll av feilskudd på dyr og dokumentasjon av dette ikke foreligger.

Av rapportene kan vi se at oppdrettsvilt kan bli "frittlevende vilt" på det tidspunktet de slaktes. Det vil si at mens viltet lever i innhegningen, så er det benyttet regelverk for oppdrettsvilt, men når det samme viltet blir avlivet, så benyttes regelverket for frittlevende vilt. Enkelte dyrehold med oppdrettsvilt har også blitt definert som frittlevende vilt fordi innhegningen de går i er stor. Oppdrettsvilt kan derfor bli kontrollert på et kontrollsted for frittlevende vilt, noe som ikke er riktig.

4.7 Sporbarheten

Sporbarhet er muligheten til å spore og følge et næringsmiddel gjennom alle ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon. Sporbarhet i kjøttproduksjon starter derfor med merking av det nyfødte dyret.

Sporbarhet, etter denne revisjonsrunden, viser gode resultater jfr. fig 12. Se også fig 5 og 6. Sporbarhetssystemet hos småskala virksomheter kan gjøres enkelt. Detaljsgraden er det opp til virksomheten å velge. Velger virksomheten en grov/dårlig sporbarheten eksempelvis på ferdig produkt, kan den risikere å måtte trekke tilbake hele sesongens produksjon hvis det viser at produktet ikke er trygt.

Resultatet fra skjemaene er stort sett likt for produksjonsformene, men oppdrettsvilt skiller seg ut med dårligere resultater. Oppdrettsvilt blir enten merket få dager etter fødsel, eller rett før slaktning og når dyrene forlater dyreholdet. Begge metodene har fått kryss på "ja" i skjemaet.

Krav om matkjedeinformasjon innebærer at det må føres en dyreholdjournal for hvert dyrehold, slik at all medisinsk behandling av dyrene kan spores på individnivå.

4.8 Vurdering av resultat

I forhold til revisjonene gjennomført her er det mange likhetstrekk ved funnene som i andre nasjonale kampanjer og tilsynsprosjekt. Dette inkluderer også resultater fra prosjekt med store kjedevirksomheter. Vi finner ofte svakheter på kjennskap til aktuelt regelverk og på systemforståelsen i forhold til internkontroll, samt mangler på kompetanse i betydning av "forståelse for farene ved produksjonen".

Som eksempler fra andre kampanjer kan vi nevne:

- Tilsynskampanjen Import av planter i 2009: *To hovedutfordringer: Å kartlegge risiko i forhold til sin aktivitet og beskrive det i eget internkontrollsystem, samt å utarbeide risikoreduserende tiltak.*
- Tilsynskampanjen på institusjonskjøkken i 2009 viser også svakheter ved fareanalyse og avviksbehandling.
- Prosjekt Serveringssteder i Region HO i 2009: *Omtrent halvparten av virksomhetene har mangler i sitt internkontrollsystem.*

Vi ser, i vårt samarbeid med forskjellige næringsaktører, at nettopp dette med kompetanse og systemforståelse vektlegges tungt både hos småskala-næringen i form av Hanen, og hos de store, tunge aktørene som Nortura og Animalia.

4.9 Konklusjon

Resultatene fra dette tilsynsprosjektet er middels bra til bra, og ingen virksomheter ble stengt. Det er mange seriøse småskala virksomheter med god faglig kunnskap.

Avvikene vi har funnet, tyder på at virksomhetenes utfordring er å ha et enkelt, skriftlig og levende internkontrollsystem. En tilstrekkelig kompetanse for egen produksjon forutsetter et slikt system.

Funnene er ikke unike for småskala-bransjen. Svakheter finner vi også i andre revisjonsprosjekt. Det viser at småskala kjøtt-virksomheter kanskje ikke er så spesielle, men at de har de samme utfordringene som andre virksomheter med internkontrollkrav.

Vedlegg 1: Skjema til bruk ved tilsyn

Rapportskjema til bruk ved tilsyn på Småskala kjøttvirksomheter 2009

Internt notat!

Revisjon ved:

Virksomhetens navn:				
Type virksomhet:	<input type="checkbox"/> Oppdrett av vilt	<input type="checkbox"/> Slakteri	<input type="checkbox"/> Nedskjæring	<input type="checkbox"/> Prod./foredling
Organisasjonsnummer:	Inspektører/revisorer:		Dato:	
Adresse:				
Kontaktperson:		Stilling:		

Rapporteringspunkter:

1. Kompetanse og fareanalyse (fylles på alle virksomheter (revisjoner), ikke viltoppdrett)

1.1 Kartlegging av kritiske punkter. Reell vurdering av om virksomheten har funnet alle sine kritiske punkter i forhold til å produsere trygt produkt.

Ja Delvis Nei

1.2 Fungerer rutiner for styring av kritiske punkter?

Ja Delvis Nei

1.3 Avviksbehandling. Hvilke rutiner har de for å avdekke egne feil (fokus trygt produkt)? Ser de egne feil? Hvordan tas det tak i, lærer de noe av dem, korrigeres de rett?

Ja Delvis Nei

1.4 Dokumentasjon av kvalitet på produkt

Ja Delvis Nei

1.5 Kompetanse

Ja Delvis Nei

2. Antemortem-kontroll (Fylles ut ved revisjon på slakterier eller ved inspeksjon i dyrehold med oppdrettsvilt)

2.1 Har virksomheten styring på antemortem-kontrollen?

Ja Delvis Nei

3. Sporbarhet (Fylles ut på alle virksomheter)

3.1 Har virksomheten styring på sporbarhet?

Ja Delvis Nei

4. Hovedinntrykk, utfordringer ved denne virksomheten (Fylles ut ved alle tilsyn: Kort om hva som er bra og hva som er dårlig ved virksomheten)

Regionene sammenfatter skjemaene, inkludert tekstpunktene, og sender det, på eget skjema, til arbeidsgruppa for småskala kjøtt v/Julie E. Grimstad (jegri@mattilsynet.no) innen 15.12.2009.

Vedlegg 2: Oversikt over virksomheter det er ført tilsyn med

Region	Distriktskontor	Virksomhetsnavn
Troms og Finnmark	DK Øst-Finnmark	Varanger Vilt AS
	DK Vest-Finnmark	Johansen Kjøtt og Bær
	DK Vest-Finnmark	Reinkjøttmarked
	DK Vest-Finnmark	Inger og Monikas Gårdsmat
	DK Midt-Troms	Lenvik Ettersøksring
Nordland	DK Midt- og Nord Helgeland	Øy fjell
	DK Salten	Revisjon Benoni Mat
Trøndelag, Møre og Romsdal	DK Namdal	Li-snadder
	DK Namdal	Lierne viltforedling AS
	DK Namdal	Kystlam AS
	DK Namdal	Toresen, Jon
	DK Fosen	Solvang Gård
	DK Fosen	Ytterdalen Hjortefarm
	DK Gauldal	Aune Kjøtt
	DK Gauldal	Håker Gårdsmat
	DK Gauldal	Storli Gård
	DK Gauldal	Helge Thorsvoll
	DK Innherred	Berg Gård
	DK Innherred	Gjørsv Gård
	DK Innherred	Øyna Gårdsmat
	DK Sør-Innherred	Lynum Gårdsmat
	DK Sør-Innherred	Tydalskjøtt
	DK Hitra/Frøya	Hurran Villsau
	DK Hitra/Frøya	Dalpro AS
	DK Romsdal	Øre Viltmottak og Eigedom BA
	DK Romsdal	Mittet Mat DA
		Bunnpris Åndalsnes Kokkens matsenter
	DK Romsdal	Roald Kjøtt
	DK Ålesund	Hole Kjøtt AS
	DK Trondheim og Orkdal	Bjørnstad Hjortelakteri
	DK Trondheim og Orkdal	Trollheimen Kjøtt
	DK Trondheim og Orkdal	Kjøttkjærer`n
	DK Trondheim og Orkdal	Øien Gårdsmat
	DK Nordmøre	Solskjøløya Hjortefarm
	DK Nordmøre	Tingvoll Vilt AS
	DK Nordmøre	Sylte Gårdsslakteri AS
	DK Nordmøre	Dyrset, Guri
	DK Nordmøre	Øyvilt
	DK Nordmøre	Vågen Gård
Hordaland og Sogn og Fjordane	DK Nordfjord	Vereide Kjøtt AS
	DK Nordfjord	Gloppen Mat AS
	DK Nordfjord	Breim Gårdsmat
	DK Nordfjord	Kandal Kjøtt
	DK Nordfjord	Stadt gardsmat
	DK Nordfjord	Humborstad, Kjell Tore
	DK Nordfjord	Kystmat Selje DA
	DK Sunnfjord/Ytre Sogn	Kystvilt

	DK Sunnfjord/Ytre Sogn	Safari engros
	DK Sunnfjord/Ytre Sogn	Norsk hjortesenter
	DK Indre Sogn	Li Gardstun
	DK Indre Sogn	Holo Gardstun
	DK Indre Sogn	Vikja
	DK Bergen og omland	Dyrdal Gardsmat
	DK Bergen og omland	Tjore Gardsmat
	DK Bergen og omland	Alver Hjort
	DK Hardanger og Voss	Homlagarden
	DK Hardanger og Voss	Bergsdalstunet
	DK Hardanger og Voss	Ekta Skåramat
	DK Hardanger og Voss	Verpelstad Gård
	DK Hardanger og Voss	Åse Ysteri og Småfeprodukter
	DK Hardanger og Voss	Voss Gardsslakteri AS
	DK Sunnhordland	Friheim Gardsmat
	DK Sunnhordland	Rosendal Gardsmat
Rogaland, Agder	DK Aust-Agder	Jens Eide Slakteri AS
	DK Aust-Agder	Laksesvela Salg og Service
	DK Aust-Agder	Skogly Gård D.A
	DK Aust-Agder	Hjembu Gård
	DK Vest-Agder	ARNE MYDLAND
	DK Vest-Agder	Sørensen Kjøttengros
	DK Vest-Agder	Bjelle Gamle Gård AS Kjøttforedling
	DK Vest-Agder	ÅSERAL TRADISJONSMAT ANS
	DK Vest-Agder	Spikkeland Viltslakteri
	DK Vest-Agder	Torvløbakkan Gard
	DK Vest-Agder	Mydland Gard
	DK Dalane, Sirdal, Flekkefjord	Sakse Gardsmat .
	DK Midt-Rogaland	SILJE SVÆREN
	DK Haugalandet	Villsauprodukter
	DK Haugalandet	Vikedal Gardsmat
	DK Haugalandet	Håheim
	DK Haugalandet	Skakke Foredling
Buskerud Vestfold Telemark	DK Hallingdal	Vats Gardsmat
	DK Hallingdal	Hemsedal Hjort
	DK Hallingdal	Tamt og Vilt AS
	DK Hadeland og Ringerike	Hadeland viltslakteri
	DK Hadeland og Ringerike	Brandbu Pølsemakeri
	DK Kongsberg	Vaktelgården
	DK Kongsberg	Wåla Hjorteoppdrett
	DK Kongsberg	Fjellsmak
	DK Kongsberg	Landsverk Tuven
	DK Kongsberg	Spekeburet
	DK Midt og Vest-Telemark	Bergejentun
	DK Midt og Vest-Telemark	Vinje, Arne
	DK Midt og Vest-Telemark	Vesaas, Eli og Olav
	DK Midt og Vest-Telemark	Tjønnåssmia
	DK Nedre Telemark	Tommys Viltslakteri
Oslo, Akershus og Østfold	DK Romerike	Simonsen Kjetil - Hjorteoppdrett
	DK Romerike	Næss Ole Kasper - Hjorteoppdrett
	DK Romerike	Lerbakk, Jon Olav
	DK Romerike	Østli Pølsemakeri A/S
	DK Romerike	Østsiden viltsservice

	DK Romerike	Aurskog Kjøtt
	DK Ytre Østfold	Bergsmark Hjortefarm Slakteriet
	DK Ytre Østfold	Hafsrød Dåhjort
	DK Ytre Østfold	Dahl, Lars Håkon
Hedmark og Oppland	DK Nord-Østerdal	Høistad Erland
	DK Nord-Østerdal	Rondane Gardsmat Haugtun
	DK Nord-Østerdal	Vingelen Kjøtt DA
	DK Nord-Østerdal	Røros Kjøtt
	DK Øst-Hedmark	Perstu Messelt
	DK Øst-Hedmark	Gammelstu Stai
	DK Øst-Hedmark	Bronken Eiendom AS pølsemakeriet
	DK Øst-Hedmark	Kistefoss Viltkjøtt AS
	DK Øst-Hedmark	Solør Viltforedling
	DK Øst-Hedmark	Max Ivan
	DK Øst-Hedmark	Ole Magne Skarphols hjorteoppdrett
	DK Øst-Hedmark	Sæta Hjortegård
	DK Øst-Hedmark	Juven Hjorteoppdrett
	DK Hedmarken	Arne Børresen A/S
	DK Hedmarken	Bakken Øvre Gårdsmat
	DK Hedmarken	Trygve Brovold A/S Pølsemakeri
	DK Hedmarken	Mosstova
	DK Hedmarken	Romedal Catering A/S avd. Hamar
	DK Hedmarken	Gaalaas Røykeri AS
	DK Hedmarken	Mat 1 Hamar AS
	DK Hedmarken	Brovold Trygve A/S Slakteri
	DK Hedmarken	Løiten Hjorteoppdrett
	DK Gudbrandsdal	Heidal Landbruksprodukter DA
	DK Gudbrandsdal	Christian Mikkel Dobloug
	DK Gudbrandsdal	SkjåkMat AS / Mat fra Sjøk

Der virksomheten har fått mer enn en tilsynsrapport dvs en rapport pr avd det er ført tilsyn med, så er ikke virksomhetsnavnet gjengitt flere ganger. Noen virksomheter mangler i oversikten, det kan skyldes at arbeidsgruppen ikke har funnet rapporten i arkivet pga den manglet en prosjektkode for gjenfinning.