



Med anledning av SVT:s granskning av avvikelser på slakteriet

Sörby Slakteri medverkade under december månad i en intervju med SVT:s Uppdrag Granskning om KRAV:s regelverk och efterlevnad inom lantbruket såväl som inom livsmedelsproduktion. Som slakteri välkomnar vi granskningar av vårt eget arbete och tror att det kan göra oss och branschen som helhet än bättre. Intervjun kommer att sändas 20 januari.

Frågorna vi fick från SVT kretsar framförallt kring avvikelser och förelägganden i Livsmedelsverkets offentliga kontroller av livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet på slakteriet, och även hur de offentliga kontrollerna och KRAV:s regelverk förhåller sig till varandra.

Vi tar alla brister på stort allvar och ser varje föreläggande som ett misslyckande. Ofta beror ett föreläggande på att den avvikelse som ska åtgärdas kräver anpassningar från vår sida, och både tid och investeringar för att genomföra. För oss har en del brister krävt en ombyggnation. Ett antal avvikelser kom också under en period då Livsmedelsverket gjorde en del regelförändringar som krävde anpassningar från vår sida – något som vi inte klarade av inom ramen för den utsatta tiden.

Som ytterligare ett led i vårt förbättringsarbete tar vi nu in en oberoende konsult som ska granska de tidigare brister som Livsmedelsverket anmärkt på. På så sätt kan vi dra lärdomar, se hur långt vi har kommit i vårt utvecklingsarbete och identifiera vilka ytterligare åtgärder som behöver vidtas.

Vi har samtidigt omfattande interna kontroller och provtagningar. Avvikelser som rör livsmedelssäkerhet kan innebära att vi kasserar hela eller delar av partier. Detta sker exempelvis när vi upptäcker problem med temperatur vid kontroll av kyllda produkter som är klara för utleverans. Vi vill också poängtera att av de cirka 240 rapporter som Livsmedelsverket skriver per året, är merparten helt utan anmärkning. Slakteriet är kontrollerat av Livsmedelsverkets veterinärer 8 timmar per dag och 365 dagar om året för att säkerställa hög livsmedelssäkerhet. Det är bra att vi har en myndighet som upptäcker eventuella brister och att vi hanterar bristerna med korrekta åtgärder. Som konsument kan man känna sig trygg med de kontrollfunktioner som finns på slakteriet. Man köper en produkt som är väl kontrollerad.

KRAV:s regler omfattar inte livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet eftersom detta kontrolleras av Livsmedelsverket. KRAV:s revisioner omfattar istället regler kring exempelvis djurvälstånd, sårhållning och spårbarhet.

Sörby den 2021-01-12

Niklas Lindström

Sörby slakteri & styck AB