

## Rapport tilsyn med nedskjæring av kjøtt og produksjon av rå hamburgere og rå farse

Mattilsynet har gjennomført tilsyn hos kjøttvirksomheter som skjærer opp kjøtt og produserer rå hamburgere og rå farse. Tilsynet ble gjennomført for å verifisere om virksomhetene har systemer som sikrer at produktene de produserer er trygge å spise. Mattilsynet avdekket mangler i fareanalyser, prøvetaking og merking av produkter hos flere virksomheter.

### Dato for gjennomføring av tilsynet:

1. februar 2025 – 1. november 2025.

### Område:

Det ble gjennomført digitale revisjoner hos 45 godkjente kjøttvirksomheter (ca. 30% av antall virksomheter).

### Formålet med tilsynet:

Målet med revisjonene var å undersøke om kjøttvirksomhetene har tiltak for å unngå EHEC-bakterier eller salmonella. Det ble også undersøkt om reglene for import og handel i EØS blir fulgt.

Hovedfokus var å undersøke om virksomhetene har systemer som sikrer at kjøttproduktene de produserer er trygge å spise. Vi så på fareanalyser og styring med farer, råvarehåndtering, renhold, prøvetaking og merking.

### Bakgrunn:

Tilsynet bygger videre på arbeidet med skitne slaktedyr og slaktehygiene i 2024, der målet var å kontrollere rutineene i virksomhetene for å unngå at kjøttet blir forurensset med sykdomsfremkallende bakterier. I Norge registreres både EHEC og salmonella som vesentlige matbårne infeksjoner. Disse bakteriene utgjør en del av det samlede bildet av smittsomme sykdommer som overvåkes nasjonalt.

Mattilsynet har derfor lagt vekt på tiltak som skal sikre rene råvarer. Kjøtt råvarer som brukes til rå farse og hamburgere blir kvernet, så det er viktig at disse er minst mulig forurensset. Når kjøttstykkene blir kvernet blir bakteriene på overflaten jevnt fordelt i hele produktet, noe som gir bakteriene gode vekstvilkår og produktene kort holdbarhet.

Det ble informert om tilsynet i forkant på Mattilsynets nettsider.

### Resultater:

Etter tilsynet fikk totalt 27 av 45 virksomheter reaksjoner fra Mattilsynet.

Mattilsynet ga reaksjoner i form av skriftlig veiledning, varsel om vedtak eller vedtak. Det ble avdekket flest avvik på disse områdene hos virksomhetene:

- 18 reaksjoner var knyttet til virksomhetenes fareanalyser og rutiner for å ha styring med farer.

- 19 reaksjoner var knyttet til mangler ved mikrobiologisk prøvetaking (plan for prøvetaking, antall prøver, metode, oppfølging ved avvik og dokumentasjon)
- 9 reaksjoner gjaldt mangler ved virksomhetenes merking om at produktene ikke er beregnet til konsum uten at de først gjennomgår varmebehandling.

8 av de reviderte virksomhetene benyttet innført kjøtt. 3 av virksomhetene mottar dokumentasjon på salmonellagarantien.

**Tiltak og anbefalinger:**

Funnene viser at virksomhetene må legge større vekt på fareanalyser og rutiner for å redusere risiko. De må også etablere rutiner for prøvetaking for å dokumentere at de følger regelverket og at produktene er trygge. I tillegg må merkingen være korrekt.

Mattilsynet vil følge opp de virksomhetene som har fått reaksjoner.

Det ventes økt innførsel av kjøtt i 2026. Det er funnet salmonella i kjøtt som kom med salmonellagaranti og mottakervirksomhetene har ikke alltid fulgt opp kravene tydelig. Mattilsynet vil derfor i 2026 kontrollere om reglene for import og handel innen EØS blir fulgt.

**Konklusjon:**

Tilsynet viste at 18 virksomheter tilfredsstilte regelverkets 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. De hadde mangelfulle fareanalyser noe som er viktig for å sikre mattrygghet. Det ble også funnet svakheter i prøvetakingsrutiner og i hvordan reglene for import og handel av kjøtt følges. I tillegg er det mangler i merking om at produktene skal varmebehandles.

Tilsynet har gitt Mattilsynet oversikt over hvilke utfordringer og forbedringsområder som finnes ved nedskjæring av kjøtt og produksjon av rå hamburgere og rå farse. 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