

## Avtale om Den norske kjøttbransjes retningslinje for sikring av hygienisk råvarekvalitet ved slakting av storfe og sau

Den norske kjøttbransjen har i felleskap utformet "Den norske kjøttbransjes retningslinje for sikring av hygienisk råvarekvalitet ved slakting av storfe og sau" for å sikre råvarenes hygieniske kvalitet og dermed redusere risikoen for utbrudd av sykdom forårsaket av bakterier overført med kjøtt.

Utover de offentlige kravene ønsker bransjen å:

- Kanalisere risikofaktorer til en egen varestrøm som skal gjennomgå en varmebehandling eller tilsvarende prosess før konsum.
- Bruke økonomiske virkemidler og rådgiving til produsentene for å bidra til å øke leveransene av tilfredsstillende rene dyr til slakting.

Disse tiltakene kommer i tillegg til tiltak som gjennomføres av virksomhetene på eget initiativ.

KLF forplikter seg til å se til at de medlemsbedriftene som slutter seg til etterlever denne avtalen.

Nortura BA forplikter seg å se til at virksomhetene i konsernet etterlever denne avtalen.

Sted Oslo Dato 07.09.07

Sted Oslo Dato 7/9-07

Nortura BA

  
Axel Krogvig  
konsernsjef

KLF

  
Dag Henning Reksnes  
adm. dir.

Vedlegg: Den norske kjøttbransjes retningslinje for sikring av hygienisk råvarekvalitet ved slakting av storfe og sau, med vedlegg