



Carsten Jörgensen, kvalitets- och miljöchef, Atria Sweden

2023-05-04 10:04 CEST

”Vi har en bra djuromsorg”

Carsten Jörgensen är kvalitets- och miljöchef på Atria Sweden och har det övergripande ansvaret för våra kvalitets- och miljöfrågor. Däribland livsmedelssäkerhet, biosäkerhet och djuromsorg. Han berättar hur vi säkerställer en god djuromsorg.

Jag tycker vi har en bra djuromsorg. När det gäller kycklingen där vi har egen uppfödning och slakt är vi styrda av både regelverket från Svensk Fågel samt svensk lagstiftning. Det gäller även våra kontraktsgårdar som vi jobbar nära med. Bortsett från regelverken har vi en grundfilosofi på Atria att djuren behandlas på ett bra sätt. Det gäller självklart även för våra leverantörer.

Hur säkerställer vi att våra leverantörer följer våra krav?

När det kommer till våra leverantörer av köttråvara, har vi endast noggrant utvalda leverantörer som följer EU:s regelverk och alla är godkända och kontrollerade av myndigheterna. Vi ställer dessutom utökade krav på djuromsorg. I upphandlingen med samtliga leverantörer kontrollerar vi hur väl leverantören lever upp till svenska Upphandlingsmyndighetens (UHM) regler som bygger på svensk djurskyddslagstiftning. Detta för att vara tydliga i kommunikationen med vad vi anser är viktigt. Vi har en databas för leverantörer där vi ställer specifika djuromsorgsfrågor och kan även komma att göra fysiska besök. Något jag tycker vi kan bli bättre på att göra och tror vi kan bli. Utmaningen ligger i att det krävs mer resurser för att utföra fysiska uppföljningar.

Varför använder Atria inte enbart svenskt kött?

Frågan om varför vi inte endast använder svenskt kan dyka upp och där tycker jag det är viktigt att skilja på ursprung och kvalitet. Vår ambition är alltid att ha en hög andel svenskt kött för att värna om det svenska lantbruket och största delen av vårt kött kommer också från Sverige. Men vi handlar även från Finland, där vi har vårt moderbolag som har flera egna gårdar och från Tyskland, Danmark och Frankrike bland andra. Även om det inte är svenskt betyder det inte att de inte har minst lika bra kvalitet som svenskt kött, och oavsett vilket land leverantören finns i ser vi till att de följer vår djuromsorgspolicy. En ytterligare anledning är att Sverige idag inte är självförsörjande av kött, och våra inköp motsvarar den självförsörjningsgrad Sverige idag har.

Vår djuromsorgspolicy

Köttkedjan består av minst fyra steg innan råvaran når Atrias produktionsanläggningar: Uppfödning, transport, slakt och styckning. Inom respektive område ställer vi krav. Vi har en strikt antibiotikapolicy och antibiotika får endast användas för att lindra och bota sjukdom. Det är viktigt att faktiskt ge antibiotika om djuret behöver det, ibland kan det gå till överdrift åt andra hållet och då påverka djurets välmående. Till exempel för vissa ekologiska märkningar på kött får djuren inte under några omständigheter få antibiotika. För transport till slakt får djuren enligt vår policy max transporteras i åtta timmar och max tolv timmar nattetid för kycklingar. Vi accepterar inte slakt utan bedövning och här finns absolut inga undantag. När vi mottagit leveransen genomförs omfattande provtagning på både råvara och färdigvara i vårt löpande kvalitetssäkringsprogram. Alla avvikelser rapporteras omgående till leverantör och avvikelser i relation till lagstiftning och certifieringar rapporteras omgående till tillsynsmyndigheten.

Vi levererar en hög kvalitets- och livsmedelssäkerhet

Djur kan precis som människor bli sjuka och vi måste aktivt jobba med att hålla smittan borta för att kunna leverera hög kvalitet och säkra livsmedel. Vi har för våra kycklingar en smittskyddsplan och har säkrat miljön för att minska smittorisken så mycket som möjligt, samt har vår veterinär Johannes på plats som hjälper oss i arbetet. Skulle en smittspridning ske tar Jordbruksverket över och vi följer deras direktiv. Vi har i allmänhet friska djur, men självklart finns alltid risken för virus. Det här är en av anledningarna till att våra kycklingar just är inomhus i stallar, för annars är risken för virus stor. Detsamma gäller för grisuppfödning idag, alla grisar är inte anpassade att vara utomhus och risken är stor att tamgrisar smittas av vildsvin. När det gäller våra leverantörer säkerställer vi livsmedelssäkerhet genom ett långsiktigt samarbete med våra leverantörer så vi vet att de gör vad som krävs och vi följer slumpmässigt upp med revision.

Vi gör allt vi kan för att ha en god djuromsorg samtidigt som vi levererar säkra livsmedel, och självklart hänger detta arbete ihop. Jag är stolt över det vi gör men det betyder inte att jag är nöjd och kan luta mig tillbaka, det finns alltid utvecklingspotential.

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Arbogapastej. Vi tror på ”Good food - better mood”. För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Atria Sweden har ca 870 medarbetare, sex produktionsanläggningar och en omsättning på ca 4 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 19 Mrd SEK.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20