

Notat GNK 11

Til: E.coli-utvalget
Fra: Gilde Norsk Kjøtt BA

Oslo, 10.november 2006

(ikke unntatt offentlighet)

Emne: Om "E. coli II": funn av utbruddsstammen ved oppstart av ny produksjon av morrpølse, sperrede lagre mv

Dette notatet er svar på en henvendelse fra E. coli-utvalget ved Veggeland. Gilde ble bedt om å gi vår kortversjon av hendelser, funn og aktiviteter omkring funn av utbruddsstammen ved oppstart av ny produksjon av morrpølse ved Terina Sogndal i juni 2006. Vi har ikke gått så detaljert til verks som i tidligere faktanotater, men har lagt vekt på å gi en oversiktlig framstilling.

Diskusjonen med Mattilsynet omkring sporing og eventuelle tiltak i varestrømmen i forbindelse med nytt funn i Sognemorr skjedde parallelt med en tilsvarende diskusjon om avvikshåndtering av sperrede fryselagre med fårekjøtt fra 2005. Gilde hevdet hele tiden overfor Mattilsynet at disse to sakene måtte vurderes samlet for å sikre en helhetlig risikohåndtering som kunne bidra til forutsigbarhet for industrien i tilsvarende saker. Lagersaken er derfor beskrevet i eget kapittel (kapittel 8).

Etter funnet av utbruddsstammen ved ny produksjon av Sognemorr er en annen variant av E. coli O103 med lignende egenskaper som utbruddsstammen også påvist i en råvareblanding til Peperoni. Gilde mener at dette funnet også gir informasjon av betydning for vurdering av forekomst og risiko i forbindelse med funn av E. coli -varianter i råvarestrømmen. Vi har derfor også inkludert en kort presentasjon av dette funnet.

Vi håper at vi ved presentasjon av E. coli II, saken om de sperrede lagrene, og funnene i svineråvarer til peperoni har fått fram budskapet om at Gilde oppfatter situasjonen som svært uforutsigbar. Risikovurderingene og tiltakene som velges varierer fra sak til sak, over tid og mellom Mattilsynets ulike avdelinger og nivåer. Usikkerheten er stor ved hva som forventes av industrien ved funn av slike bakterier i tilfeldige stikkprøver i situasjoner hvor man ikke kopler funnene til sykdom hos menneske. Som eksempel kan nevnes at dersom man hadde brukt samme risikovurdering og tiltakspakke overfor Rudshøgda ved starten av kjøttdeigsporet som ved vurdering av de sperrede lagrene, ville Rudshøgda vært stengt og Gilde ville blitt pålagt en dramatisk tilbaketrekkning av **alle** industriråvarer og produkter med råvarer fra storfe produsert fra slutten av 2005 fram til 24.02.2006. Vi stiller spørsmålsteget ved om det ville vært i samsvar med nordisk og internasjonal praksis!

Industrien må kunne kreve at Mattilsynet og Matdepartementene avklarer sin risikovurdering når det gjelder ulike E.coli-varianter. Gilde har forståelse for at man avventer resultatene av E. coli-utvalgets evaluering og VKMs risikovurderinger før man fatter noen beslutning. Vi forutsetter imidlertid at man tilstreber nordisk/internasjonalt kalibrering av disse vurderingene. Norsk industri kan ikke leve med et beskyttelsesnivå basert på en visjon om 0-risiko som setter langt strengere rammebetingelser for norsk industri enn for våre internasjonale konkurrenter. Det er nødvendig med større forutsigbarhet for industrien. Noe som bare kan oppnås gjennom et mer helhetlig og enhetlig styring av Mattilsynets mange avdelinger.

Vi presiserer igjen at vi ikke utgir presentasjonen for å være komplett. Vi mener imidlertid at notatet i hovedsak gir en dekkende beskrivelse av de opplevelser vi hadde. Vi må allikevel ta forbehold om at enkelte forhold kan være utelatt og at enkelte beskrivelser kan være unøyaktige.

Notatet suppleres av beredskapsloggen og bilagene til denne som E.coli-utvalget tidligere har mottatt. Notatet suppleres også av notater som E.coli-utvalget allerede har mottatt og enkelte som utvalget vil motta i tiden fremover.

Vi vil presisere at vi, med mindre annet fremkommer av sammenhengen, med betegnelse E.coli O103 mener en bakterie som har lignende egenskaper som utbruddsstammen. Det er svært vanskelig å påvise denne bakterien og fagmiljøene erkjenner at man i dag ikke med 100% sikkerhet vet løsningen på E.coli-saken. For alle praktiske formål har vi imidlertid henvist til at de aktuelle bakterier tilsvarer utbruddsstammen der hvor mvndiaheteene har laet dette til arunn.

1. STATUS OM MORGENEN 09.06.06

På dette tidspunktet var status i saken i hovedsak følgende:

- (i) Utbruddet var over. Det hadde gått mer enn to måneder uten at nye tilfeller med HUS-pasienter var registrert.
- (ii) Spekematavdelingen og fryselageret ved Terinas anlegg på Tynset var åpnet 27.04.06 og hadde startet opp igjen med spekematproduksjon. Terina Tynset hadde den 11.05 søkt om gjenåpning av skjæreavdelingen, men hadde ennå ikke mottatt svar på denne søknaden.¹
- (iii) Sogndal var åpnet og i tilnærmet normal produksjon, men det lokale Mattilsynet hadde satt svært strenge krav til driftsopplegg og -kontroll som forutsetning for å gjenoppta produksjonen. Produksjonen foregikk derfor under svært strenge betingelser; både fra det lokale Mattilsynet og fra Terina. Et ekstremt krav var pålegget fra det lokale Mattilsynet om ikke å bruke råvarer til morrproduksjon fra "mistenkte besetninger". I praksis betydde dette at råvarene ikke kunne tas fra Trøndelagsfylkene. (Et pålegg som så vidt Gilde kjenner til ikke gjaldt for noen andre spekepølseprodusenter...). Terina hadde dessuten sluttet med "skalkretur" (bruk av skalker som oppstår ved skiving av pølsene som råvare i ny produksjon. En praksis som var svært vanlig tidligere før rutinen med bruk av startkulturer ble etablert (på 1970-tallet). Rutinen ble avsluttet fordi den representerte en teoretisk mulighet for kryssmitte mellom produksjonspartier). Driftsopplegget innebar blant annet daglig testing for E. coli O103 i miljøprøver, kontroll av alle partier med råvareblandinger ("rå pølse"), og kontroll av alle batcher ved skiving av ferdige produkter. Produksjonen av morrprodukter (Haugpølse, Sognemorr, Gårdssnabb, Fjellmorr, Fjellbit og Fåresnabb) ble startet opp igjen i uke 21-23. Totalt var det produsert 40,8 tonn. Dette fordelte seg slik:

7 partier Haugpølse	15,0 tonn
1 parti Fjellmorr	1,3 tonn
1 parti Fåresnabb	1,2 tonn
1 parti Sognemorr snabb	1,3 tonn
1 parti Fjellbit	1,2 tonn
14 partier Sognemorr	19,5 tonn
½ parti Sognemorr kveil	1,3 tonn
Totalt	40,8 tonn

Ingen av disse partiene hadde foreløpig blitt sendt ut i markedet

2. FREDAG 09.06.06

Norsk Matanalyse melder til Terina Sogndal, at de har en mulig påvisning av E. coli O103 i en farseprøve ved produksjonen av Sognemorr (råvareblanding, ikke ferdig produkt) produsert 02.06.06. Det er bare produsert Sognemorr denne produksjonsdagen. Alle miljø- og renholdsprøver fra bedriften er negative for E. coli O103, derfor regnes kryssforurensning fra/til andre råvarer/produkter som lite sannsynlig. (**vedlegg 1**).

¹ Det lokale Mattilsyn opphevet vedtaket om stengning ved skjæreavdelingen ved Terina Tynset tirsdag 13.06.2006.

Bedriften varsler det lokale Mattilsynet muntlig om funnet. Man iverksetter sporing av råvarer og sperrer aktuelle produkter. Alle partier som inneholder får 25% eller innmat (hjerter og mellomgulv) av får sperres. Det vil si alle produkter i tabellen under forrige kapittel. Ingen panikk verken i bedriften eller hos det lokale Mattilsynet; bedriftens driftsopplegg og internkontrollrutiner er nå dimensjonert for å fange opp og håndtere slike funn. Ingen produkter i markedet.

3. ONSDAG 14.06.06

Odd Arne Dalsegg oppsummerer status (**vedlegg 2**). Nå er det mistanke om ennå et positivt funn i et parti Sognemorr; produsert 06.06.06. Også denne dagen ble det bare produsert Sognemorr. Foreløpig ikke endelig svar fra FHI på noen av prøvene.

(Det kom etter hvert også et tredje funn av utbruddstammen i en slicerprøve fra et parti Sognemorr produsert 22./25.mai.)

Sporing av inngående råvarer viser foreløpig følgende fellesnevnerne:

- Får 25% levert fra Kvinesdal
- Får innmat fra Sortland
- Svin hjerter levert fra Gilde Felleslakteri i Oslo
- Koriander

Fortsatt stort trykk i sporingsarbeidet. Den foreløpige sporingen avdekker ingen fellesnevnerne eller felles opprinnelse med råvarer fra Meråker og Oppdal fra sesongen 2005. ("E.coli I"-saken).

Det finnes ikke rester av aktuelle råvarer på lager i Sogndal.

Alle produksjoner av Sognemorr og Haugpølse er fortsatt i karantene.

Man utsetter oppstart av ny produksjon av produktene inntil situasjonen er bedre avklart. Sporing i varestrømmen fortsetter og man leter etter rester av de aktuelle råvarepartiene for om mulig å få tatt prøver av dem.

Med unntak av Haugpølse ble alle produktene produsert i ukene 21-23 destruert dvs 25,8 tonn spekepølse. Det ble etablert et utvidet kontrollopplegg for Haugpølse som dermed kom i salg igjen i uke 31. Fjellbit og Fjellmorr ble produsert igjen i uke 34 og endelig Sognemorr i uke 43.

Fra og med uke 24 ble det ikke brukt fåreinmat (hjerter og mellomgulv) som råstoff i Terinas spekepølser.

4. TORSDAG 15.06.06

Det tas ut prøver av får 25% fra Kvinesdal (et parallelt parti fra samme periode, men ikke samme parti som ble brukt på Sogndal), prøver av fåreinmat fra Sortland og prøver av koriander fra Sogndal (samtlige prøver endte som negative).

5. FREDAG 16.06.06

Mattilsynet, hovedkontoret, varsles per e-post om at de vil få sporingsrapport i løpet av dagen og de anmodes om å diskutere denne i et møte hvor man skal drøfte

avviksbehandling av sperrede lagre med fårekjøtt fra Oppdal/Meråker/Tynset-springen. Sammenhengen mellom lagerdiskusjonen og E. coli II påpekes. (**vedlegg 3**).

Kl. 9:00-10:00, møte i Gildes sentrale beredskapsgruppe (referat i **vedlegg 4**) hvor situasjonen og sporingsdata oppsummeres. Etter møtet oversendes orientering til Mattilsynets hovedkontor om status i saken 11:46 (**vedlegg 5**). Samme orientering oversendes av Terina til Mattilsynet i Sogndal 11:58 (**vedlegg 6**). Det går fram av orienteringen at:

- Terina har fått muntlig bekreftelse fra FHI på at de mistenkte prøvene av Sognemorr er verifisert som E. coli O103 med EAE-gener, og at den "tilhører utbruddsclusteret"
- Gilde antar at de råvarene som kan ha vært forurenset er får 25% og får innmat
- Alle andre prøver fra perioden hvor de samme råvarene har vært brukt har vært negative
- Produkter produsert fra råvareblandingene hvor bakterien er påvist blir destruert
- Ferdige produksjonspartier av morrprodukter og Haugpølse sperres på lager inntil situasjonen er avklart
- Produksjonen av de aktuelle produktene stoppes inntil saken er bedre utredet
- Får 25% er sporet til skjæring i Gildes anlegg i Kvinesdal. I perioden har Kvinesdal mottatt slakt fra Forus, Granvin, Sandeid og Førde. Har ikke rester av de aktuelle partiene, men et parti utbeinet sauekjøtt fra samme periode er sperret og prøvetatt
- Spring av Får innmat viser at råvarene kan komme fra et av fire anlegg: Sortland, Gol, Haugesund og Førde. Sortland er eneste opprinnelse som er felles for alle de tre partiene hvor bakterien er påvist. Det er tatt prøver av innmatpartiet i Sogndal
- Det er ikke påvist noen forbindelse til Oppdal/Meråker/Tynset-sporet
- Kartlegging av varestrømmen til/fra Kvinesdal og Sortland, og fra de aktuelle slakteriene, avdekker at den samlede varestrømmen dreier seg om flere hundre tonn varer som er distribuert til en rekke industrikunder, også spekepølseprodusenter
- Det presiseres at funn av utbruddstammen i råvarer fra en helt annen kant av landet enn under E. coli I viser at vi ikke kan utelukke at bakterien finnes i store deler av sauepopulasjonen. En ny, stor utfordring for norsk kjøttindustri og for "sauene i Norge"
- Det advares mot å iverksette omfattende tiltak i denne store varestrømmen fordi dette vil sette helt nye rammebetingelser for både kjøttindustrien og sauene i Norge. Man sier eksplisitt at konsekvensene vil bli så store at et slikt beskyttelsesnivå må vedtas politisk
- Man viser også til at risikohåndteringen i denne saken må ses i sammenheng med avvikshåndteringen av de sperrede lagrene med fårekjøtt. Det er nødvendig med prinsipielt lik tilnærming i slike saker
- Man ber igjen om at det blir gjort en detaljert sammenstilling av egenskapene til samtlige stammer av E. coli O103 som hittil er funnet i E. coli I og II. Det er ønskelig å få demonstrert likhet/ulikhet mellom pasientstammer, råvarestammer, produktstammer mv i håp om at sammenligningen vil kunne gi informasjon av betydning for avviksbehandlingen.

Gildes kommentar:

Gilde kjenner ikke til om en slik sammenstilling foreligger og har aldri fått svar på dette spørsmålet. Vi forstår ikke at man ikke prioriterer dette. Vi mener at det er godt grunnlag for å så tvil om alle de stammene som hevdes å være lik utbruddstammen virkelig er like og "like farlige".

6. ONSDAG 21.06.06

Det meldes at Mattilsynet i Førde engasjerer seg i sporingsarbeidet og krever sperring av råvarer. Seinere viser det seg at tilsynene i Haugesund, Gol og Hamar også krever

sporinginformasjon ut fra sine lokale forhold, til dels detaljerte spørsmål om sporing helt ned på besetningsnivå.

Gildes kommentar:

Det er forståelig at det enkelte lokale Mattilsyn ønsker å engasjere seg, men erfaringene fra E. coli I viste betydningen av at sporing og evt. tiltak i varestrømmen må samordnes slik at både bedrift og tilsyn får et helhetlig bilde basert på samme informasjon. Gilde oppfordret derfor til slik samordning. Viktig å presisere at sporingen på dette tidspunktet ikke lenger hadde som mål å finne de konkrete råvarepartiene som var brukt i de aktuelle produksjonspartiene i Sogndal. Disse partiene var brukt i sin helhet. Nå var man mer ute etter å kartlegge hele varestrømmen de aktuelle partiene i teorien kunne komme fra, og eventuelt ta prøver i denne varestrømmen.

7. TORSDAG 22.06.06

Om morgenen blir Knut Framstad orientert per telefon av Randi Kristoffersen ved NAS i Sandnes om at hovedkontoret har gitt NAS ansvaret for den nasjonale samordningen av saken fra Mattilsynets side. Dette bekreftes samme dag 15:53 i e-post fra Stein Ivar Ormsettrø til Knut Framstad (**vedlegg 7**).

Kl. 08:43 sender Knut Framstad kopi av vår tidligere orientering til Mattilsynet (vedlegg 6) per e-post til Randi Kristoffersen.

Kl. 11:20. Etter en kort telefonsamtale om saken med Knut Framstad sender Randi Kristoffersen e-post (**vedlegg 8**) hvor man sier at Mattilsynets fokus først og fremst er rettet mot spekematproduksjonen:

- Hvilke andre spekematprodusenter har fått råvarer fra de samme partiene?
- Er det solgt varer fra samme partier via grossister til spekematprodusenter?
- Siden man hadde påvist utbruddstammen mente Mattilsynet at det var betydelig behov for en kommunikasjonsstrategi. Derfor spurte man hva som var Gildes kommunikasjonsstrategi. Har Gilde planer om å gå aktivt ut med funnene?

Kl. 14:11 besvarte Knut Framstad Randi Kristoffersens spørsmål i e-post (**vedlegg 9**) med følgende punkter:

- Kort begrunnelse for hvorfor Gilde mente at det ikke var nødvendig/riktig å gå offentlig ut med funnet på dette tidspunktet. Utover at dette var et tilfeldig funn, ingen var syke og de aktuelle produktene var under bedriftens kontroll, la vi vekt på at vi fortsatt ikke hadde fått svar fra Mattilsynet på vesentlige spørsmål som raskt ville dukke opp i medias oppfølging av en eventuell offentliggjøring. Så lenge spørsmål om sporing, prøvetaking og eventuelle tiltak i varestrømmen ikke var avklart, mente vi at verken Gilde eller Mattilsynet ville kunne gi informative svar til media. Det ble spesielt vist til spørsmål stilt til Mattilsynets hovedkontor 16.06.06 om avviksbehandlingen av de sperrede lagrene med fårekjøtt (vedlegg 5).

Gildes kommentar:

Vi registrerer at det gikk 13 dager (09.06.06- 22.06.06) før Mattilsynet overførte samordningsansvaret for saken til NAS, Sandnes. Det ville åpenbart vært hensiktsmessig om NAS hadde blitt koplet inn tidligere.

8. FREDAG 23.06.06

Kl. 10:33. Gilde har oppsummert sporingsarbeidet fram til nå, og har svar på flere av Mattilsynets spørsmål, blant annet dem som ble stilt dagen før (22.06.06). Knut Framstad oversender e-post til Randi Kristoffersen (**vedlegg 10**). Denne e-posten var blant annet ment som grunnlag for et telefonmøte om saken med mattilsynet 13:00 samme dag. Oversikten viste:

- Kunder som hadde mottatt fåreinmat fra Sortland
- Oversikt over hvilke produsenter (gårder) som hadde levert dyr som kunne inngått i leveransene av får 25% via Kvinesdal (i alt 5965 slakt) fra Forus, Sandeid, Granvin og Førde
- Leveranser i samme periode til Gildes anlegg i Evanger
- Leveranser av får 20% og 25% fra Kvinesdal til Sogndal
- Internomsetningen i Gilde av aktuell råvare fra Kvinesdal (til bedrifter som igjen kan ha solgt videre til eksterne kunder)
- Salg til eksterne kunder direkte fra Kvinesdal, med oppramsing av mer enn 10 potensielle spekematprodusenter (de fleste store norske spekepølseprodusentene)

E-post fra Geir Arne Ystmark ved Mattilsynets distriktskontor i Vesterålen 14:05 med oppfordring om å sperre et parti innmat på fryselageret i Sortland fordi analysene ga grunnlag for mistanke om funn av E. coli O103 (**vedlegg 11**). Han ønsket sperring fordi dette var ett av partiene som kunne ha vært kilden til funnene på Sogndal.

Kl. 13:00-14:30: Telefonmøtet med NAS Sandnes ble avholdt. Til stede var Randi Kristoffersen og Tone Katla fra NAS, og Hanne Steen, Rolf Ole Tomter og Knut Framstad fra Gilde. Det ble igjen fokus på varestrømmen til spekematprodusenter. Vi ble også bedt om å utdype våre argumenter for hvorfor det ville være galt med tiltak i varestrømmen, og forslag til hvem/når/hvor E. coli II funnene skulle kommuniseres.

Kl. 17:19: Melding mottatt fra Kjell Aage Kjølstad (**vedlegg 12**) ved Rudshøgda om at Mattilsynet på Rudshøgda 10:38 hadde meldt at man hadde sporet tre partier med renskåret innmat av får levert fra Rudshøgda som kunne ha inngått i ett av partiene hvor det var påvist E. coli O103. Partiene var blitt sporet videre av anlegget og en liste på tre eksterne og en intern industrikunde + en intern medlemsbutikk som hadde fått råvarer fra samme parti ble lagt fram. Det var nær kontakt mellom Knut Skyttermoen og det lokale Mattilsynet om saken og Gildes oppfatning var at det lokale Mattilsynet 26.06.06 var fornøyd med orienteringen og avsluttet saken fra sin side.

9. MANDAG 26.06.06

Kl. 08:44 oversender Hanne Steen analyseresultater fra et parti fåreråvare tatt ut på fryselager i Kvinesdal fredag 16.06.06. Alle fem prøver fra partiet var negative. ***Dette var et typisk analyseresultat for råvarer sporet i varestrømmen til Sogndal i forbindelse med E.coli II: ingen av prøvene verken av innmat eller fårekjøtt ble positive.***

Kl. 9:30 var det møte hos Mattilsynet, hovedkontoret. Fra Mattilsynet: Stein Ivar Ormsettrø, Bjørnar Jacobsen, Geir Valset og Randi Kristoffersen. Fra Gilde: Hanne Steen og Knut

Framstad. Gilde hadde bedt om møtet. Det ble ikke skrevet referat fra møtet. Temaer for møtet var:

- sporing og eventuelle tiltak i varestrømmen i forbindelse med E. coli II
- avvikshåndteringen av de sperrede lagrene med fårekjøtt fra 2005 (dette omtales nærmere i kapittel 12 om lagrene).

Vi fikk ingen avklaring på våre spørsmål i E. coli II saken, men opplevde det som at også Mattilsynet etter hvert innså at eventuelle tiltak i den kartlagte varestrømmen mot "alle spekepølseprodusenter i Norge" ville bli svært omfattende.

I møtet orienterte Gilde også om det videre arbeidet med Bransjeoverenskomsten og bransjens forberedelse av et forskningsprosjekt omkring mattrygghet i norsk spekepølseproduksjon

Kl. 15:29: Forberedelse av møte i Gildes sentrale beredskapsgruppe. Grunnlagsmateriale (**vedlegg 13**) sendt ut som en omfattende bekymringsmelding omkring følgende temaer:

- Forvaltningsstøttemiljøenes bekymring omkring bruken av råvarer av får fra sesongene 2004 + 2005 til spekepølseproduksjon
- Den uavklarte situasjonen for de sperrede lagrene.
- Mattilsynets dårlige samordning av sporingsarbeidet i E. coli II og uklare forventninger om hvilke evt. tiltak i varestrømmen sporingen skulle lede til
- Nødvendigheten av å orientere matdepartementene om vår bekymring for at Mattilsynet var i ferd med å legge opp til et urealistisk beskyttelsesnivå som truer rammebetingelsene for både norsk saueproduksjon og norsk kjøttindustri

Kl. 15:00, telefonmøte mellom NAS ved Randi Kristoffersen og Gilde ved Hanne Steen, Rolf Ole Tomter og Knut Framstad. Randi Kristoffersen orienterte om at Mattilsynet hadde besluttet å avslutte sporingsarbeidet og at man ikke ville kreve tiltak i varestrømmen. Når det gjelder offentlig informasjon om funnene ville NAS utarbeide et forslag som ville bli diskutert med hovedkontoret og bransjen. (I praksis ble det ingen offentliggjøring før 03.07.06 i forbindelse med kunngjøring av mandatet for vitenskapskomiteens, VKM, vurdering av spekepølseproduksjonen; se denne datoen, og (**vedlegg 14**).

Kl. 15:53 mottok Knut Framstad e-post fra Randi Kristoffersen (vedlegg 14) hvor hun bekrefter meldingen gitt i telefonmøtet 15:00 om at Mattilsynet i praksis avslutter sporingsarbeidet i E. coli II. Det vises til møtet med bransjen tidligere på dagen og Mattilsynet sier at man har akseptert at det ikke har noen hensikt å spore videre på opprinnelsen og distribusjonen av de aktuelle råvarene. Man sier meget klokt at *"Dessuten må et omfattende sporingsarbeid ha en målsetting med tanke på hva en vil bruke resultatene til"*.

Gildes vurdering:

Til tross for stor usikkerhet om Mattilsynets risikovurdering underveis, og dårlig samordning av de innledende sporingsoppdragene fra lokale Mattilsyn, mener Gilde at E. coli II saken ble håndtert på en tilfredsstillende måte av Mattilsynet. Etter at NAS i Sandnes fikk ansvaret for saken 22.06.06 ble det etablert god og konstruktiv kontakt og samarbeid mellom Gilde og tilsynet. Det samme gjelder det lokale tilsynet i Sogndal som også håndterte det nye funnet på en forutsigbar og god måte.

Vi mener imidlertid at saken kunne vært avsluttet tidligere. Det burde strengt tatt ikke vært nødvendig at det skulle ta 17 dager å avklare saken (09.06.06 til 26.06.06).

Det er nødvendig å presisere at denne vurderingen gjelder E. coli II, ikke hovedkontorets behandling av saken omkring de sperrede lagrene. Dersom hovedkontoret hadde lagt

samme risikovurdering og beskyttelsesnivå til grunn for lagervurderingen som NAS anvendte for E. coli II, ville lagersaken også vært løst på en bedre måte. For nærmere vurdering av lagersaken vises det til kapittel 12.

10. TIRSDAG 27.06.06

Kl. 9:00 møte i sentral beredskapsgruppe. Hovedtemaet i møtet var hvilken strategi Gilde skulle velge for avviksbehandlingen av de sperrede lagrene med fårekjøtt med opprinnelse Meråker/Oppdal/Tynset fra 2005. Beslutningene i møtet er nærmere omtalt i kapittel 12 om lagerutfordringene. Referatet fra møtet i beredskapsgruppa følger som **vedlegg 15**.

11. MANDAG 03.07.06

Mattilsynet kunngjør de "nye" funnene av E. coli O103 i egenkontrollen ved Terinas anlegg i Sogndal. Dette skjer som et av elementene når Mattilsynet på sine nettsider publiserer at Vitenskapskomiteen skal vurdere spekepølseproduksjonen. Kunngjøringen har en nøktern og grei form: *"Dette er ytterligere aktualisert ved at bedriften Terina har varslet Mattilsynet at det ved egenkontrollen i juni ved deres anlegg i Sogndal er gjort nye funn av E. coli O103. Bedriften understreker at ikke noe produkt fra den aktuelle produksjonen er sendt ut på markedet"* (**vedlegg 16**).

Gildes vurdering

Mattilsynet valgte en god form og et fornuftig tidspunkt for kunngjøring av funnene i E. coli II.

12. RISIKOVURDERING OG AVVIKSBEHANDLING AV SPERREDE LAGRE MED FÅREKJØTT FRA 2005

Gilde har i tidligere faktanotater referert til flere vedtak om sperring av lagre med fårekjøtt fra sesongen 2005 med opprinnelse fra slakteriene Meråker og Oppdal. Vi går ikke i detalj på dette her, men ønsker å orientere om møter, brevveksling mv mellom Gilde og Mattilsynet omkring risikovurdering og avviksbehandling av de sperrede lagrene.

Vi velger å starte omtalen 31.03.06. Da ble det bekreftet funn av E. coli O103 i to paller får 25% som hadde stått sperret på fryseler siden november 2005 hos Terina Tynset. Denne hendelsen var et gjennombrudd i sporingsarbeidet for å finne smittekilden. Dette funnet utløste en rekke sporings- og analyseaktiviteter i varestrømmen som etter hvert medførte vedtak om omsetningsforbud/sperring av stadig flere råvarepartier fra sesongen 2005. På det meste var nærmere 1000 tonn fårekjøtt fra slakting på Oppdal og Meråker sesongen 2005 sperret på fryseler. Noe sperret som følge av Mattilsynets vedtak, men et ennå større volum med tilsvarende varer som Gilde selv hadde sperret fordi de etter Gildes mening falt under de samme kriteriene som Mattilsynet hadde brukt som argument for sine sperringer. Det hastet med avklaring av hvilken avviksbehandling Mattilsynet ville akseptere for disse lagrene; både fordi det var i ferd med å oppstå råvaremangel, og fordi vi nærmet oss en ny sesong hvor nye varer ville komme inn i varestrømmen. Gilde hadde allerede reist saken i flere møter og telefonsamtaler med Mattilsynet, uten å få noen avklaring.

Gilde mente at denne saken hadde avgjørende prinsipiell betydning. Man har derfor ved mange anledninger (siden april) presisert overfor Mattilsynet at avviksbehandlingen av lagrene ville sette en framtidig standard for Mattilsynets risikovurdering og valg av beskyttelsesnivå for framtidige saker med funn av patogene bakterier i varestrømmen. Det var derfor kritisk at man gjorde grundige risikovurderinger som man kunne forsvare faglig

også i framtid. Parallellene mellom E. coli O103 og lagervurderingen er også omtalt flere ganger i dette notatet.

12.1 Fredag 31.03.06

Denne dagen ble det bekreftet funn av E. coli O103 i to paller får 25% som hadde stått sperret på fryselager siden november 2005 hos Terina Tynset. Mattilsynet kunngjorde en statusrapport om saken på sine nettsider (**vedlegg 17**). Det som bør fremheves i forbindelse med lagervurderingene er avsnittet som gir råd til industri og publikum:

”Råd i forhold til produkter fra Terina, Tynset

Fenalår produsert ved Terina Tynset av saue- og lammelår fra denne perioden vurderes å være trygt å spise. Dette fordi produksjonsprosessen er slik at bakteriene ikke vil overleve i produktet.

Hele stykningsdeler av sau og lam (steik, bog med mer) produsert i samme periode som fåresorteringen med funn av E. Coli O103, regnes ikke å være en risiko. Mattilsynet minner om at god kjøkkenhygiene og varmebehandling (steking/koking) av kjøttets overflate alltid er viktig.”

Gildes vurdering:

Denne risikovurderingen stemte godt med Gildes egen risikovurdering. Et fornuftig råd til publikum og industri.

12.2 Fredag 21.04.06

Mattilsynet sender ut pressemelding om funn av E. Coli O103 i tre prøver av lettsaltet råvare til fenalårproduksjon ved Terinas anlegg på Tynset (**vedlegg 18**). Bakterien er også funnet i råvarer til et parti kebabstrimler produsert ved Terina Lillehammer på råvarer fra Terina Tynset. Dessverre ble det først sendt ut en pressemelding som sa at bakterien ble påvist i fenalår og kebabstrimler. Dette etterlot et inntrykk i media om at bakterien var påvist i de ferdige produktene og bidro vesentlig til å skape frykt om tryggheten, særlig ved produktet fenalår.

På dette tidspunktet var det gjort flere vedtak om omsetningsforbud/sperring av aktuelle råvarepartier på fryselager. De nye funnene i råvarer fra Tynset utløste en vurdering i Mattilsynet ved tryggheten ved eventuelle produkter som fortsatt fantes i markedet. Etter samråd med Gilde fant man at det fortsatt kunne finnes mindre volumer i markedet av produkter som fryst fårrikålkjøtt, fryst lammeskav og pinnekjøtt. Mattilsynet ba derfor Veterinærinstituttet, Folkehelseinstituttet og Norges Veterinærhøgskole om en risikovurdering.

12.3 Fredag 28.04.06

Veterinærinstituttet, Folkehelseinstituttet og Norges Veterinærhøgskole oversender sin *”Vurdering av smittefaren ved produkter i markedet basert på stykningsdeler skåret på Gilde Terina Tynset i perioden hvor utbruddstammen av E. coli O103 har befunnet seg i anlegget”* (**vedlegg 19**). Deres samlede vurdering var:

”Med bakgrunn i vurderingene over anses smittefaren ved de aktuelle produksjonsseriene av pinnekjøtt, lammeskav og fårrikålkjøtt fra Gilde Terina Tynset som svært liten”.

Dette ble utdypet nærmere:

- Veterinærinstituttet anbefaler at det ikke gjøres tilbaketrekking av eventuelle resterende varer i markedet
- Folkehelseinstituttet overlater til Mattilsynet å vurdere evt. tilbaketrekking ut fra en helhetsvurdering. De legger dessuten vekt på riktig risikokommunikasjon til forbruker og nødvendig informasjon om kjøkkenhygiene

Mattilsynet valgte å ikke trekke produktene fra markedet.

Gildes vurdering:

De risikovurderingene som er omtalt ovenfor under henholdsvis 31.03.06 (fenalår, hele stykningsdeler av sau og lam (steik, bog med mer) og 28.04.06 (pinnekjøtt, lammeskav og fåriskålkjøtt) stemte godt overens med Gildes egne vurderinger. Rådene til forbruker syntes basert på en faglig risikovurdering og praktisk skjønn.

Dessverre viste den videre utviklingen i diskusjonen om de sperrede lagrene at Mattilsynet dreide sine risikovurderinger mer i retning av en streng føre var praksis basert på et ideelt mål om 0-risiko.

12.4 Torsdag 04.05.06

Kl. 9:25 mottok Malvik fryselager brev fra seksjonssjef Joar Tapper Brobakk i Mattilsynet Trondheim om midlertidig omsetningsforbud for skåret vare av sau og lam fra 2005.

Kl. 15:24 Meldes det fra Gildes anlegg på Tunga, Trondheim at man fra seksjonssjef Joar Tapper Brobakk i Mattilsynet Trondheim har fått muntlig omsetningsforbud for Tungas varer på reguleringslageret i Malvik.

12.5 Tirsdag 16.05.06

Kl. 11:00: Møte i Mattilsynet, hovedkontoret. Fra Mattilsynet: Kristina Landsverk, Ellen Hestenes, Stein Ivar Ormsettrø og Finn Oluf Nyquist. Fra Gilde: Hanne Steen og Knut Framstad. Temaer for møtet var:

- Mistanke om påvisning av E. coli O103 i en utbenet, rå, frossen lammestek hos en familie i Bodø. Steika var sporet til slakting på Gildes slakteri i Oppdal i 2005. Moren i familien hadde håndtert/marinert tre steker og hadde blitt syk etterpå (diaré). (Denne saken ble avsluttet uken etter uten at E. coli O103 ble påvist hos verken moren eller i de tre stekene hun hadde håndtert. Overraskende nok ble likevel en E. coli O103 lik utbruddsstammen påvist i et fjerde lår de hadde i fryseren. Dette førte til sperring av den aktuelle loten på fryselager)
- Kartlegging av forekomst av E. coli 103 i besetninger
- Avviksbehandling av sperrede lagre med fryst fårekjøtt med opprinnelse Meråker og Oppdal 2005

I dette notatet konsentrerer vi oss bare om tredje kulepunkt:

Hovedfokus fra Gildes side var å presisere nødvendigheten av å komme videre i avviksbehandling av de sperrede lagrene. Vi ga en presentasjon av vårt syn på saken og etterlot en serie flip-over ark til videre drøfting i Mattilsynet. I møtet diskuterte man ulike alternative måter å avviksbehandle lagrene. Alt fra å frigi varer, via muligheten for at noe kunne selges i en form som ville gi sikker varmebehandling i hjemmene, over til krav om styrt, industriell varmebehandling. Destruksjon ble også diskutert som et alternativ.

Gilde opplevde det som Mattilsynet var svært lite villig til å gå inn i en reell, faglig risikovurdering. Mattilsynet signaliserte en todelt inngang i saken: For det første et ønske om å trekke en ganske rask beslutning i saken "for å avslutte saken, komme over i normalsituasjon, uten å legge fast prinsippene for framtida" (Kristina Landsverk)

Samtidig signaliserte Kristina Landsverk at ikke engang omsetning som fåralkjøtt med sikkerhet kunne bli akseptert. Visstnok ut fra en tankegang om fare for kryssforurensning på kjøkkenet.

Vi markerte at en så streng avviksbehandling var uakseptabel og det samme som å innføre et nytt beskyttelsesnivå. Gilde ba Mattilsynet om å komme tilbake med en klarere begrunnelse og veiledning til industrien.

Det foreligger ikke referat fra møtet.

12.6 Mandag 12.06.06

Det hadde ikke vært noen konkret utvikling av lagersaken siden møtet med Mattilsynet 16.05.06, Vi hadde blitt kjent med at Mattilsynet skulle ha nedsatt en intern arbeidsgruppe som utredet spørsmålet, men Gilde hadde ingen informasjon om framdriften i gruppa eller om man hadde planlagt å offentliggjøre noen rapport fra arbeidet. Det hadde ikke vært noen kontakt mellom denne gruppen og Gilde. Gilde fant det derfor nødvendig å be om at Mattilsynet måtte prioritere denne lagervurderingen høyere. For å markere dette oversendte Gilde et brev om saken hvor vi ba om at det måtte foreligge endelig beslutning innen utgangen av uke 25 (**vedlegg 20**).

12.7 Mandag 26.06.06

Kl. 09:30 Møte hos Mattilsynet, hovedkontoret. Fra Mattilsynet: Stein Ivar Ormsettrø, Bjørnar Jacobsen, Geir Valset og Randi Kristoffersen. Fra Gilde: Hanne Steen og Knut Framstad. Gilde hadde bedt om møtet. Det ble ikke skrevet referat fra møtet. Temaer for møtet var

- sporing og eventuelle tiltak i varestrømmen i forbindelse med E. coli II (omtalt tidligere i notatet)
- avvikshåndteringen av de sperrede lagrene med fårekjøtt fra 2005

Mattilsynets representanter nektet å gi noen veiledning om hvordan de sperrede lagrene kunne avviksbehandles. Det ble hevdet at Mattilsynet ikke hadde ansvar for å veilede oss om verken risikovurderingen eller selve avviksbehandlingen. Typisk sitat fra møtet:

"Mattilsynet ønsker ikke å si at disse matvarene er trygge; det må bransjen si selv. Mattilsynet vil ikke ta den støytet"

Det eneste vi fikk ut av møtet var at vi måtte søke Mattilsynet (lokalt der avviksbehandlingen evt skulle foregå) om lov til å avviksbehandle lagrene:

- vi måtte beskrive vår risikovurdering som grunnlag for valg av tiltak ved avviksbehandlingen
- vi måtte angi hvor, hvordan og når avviksbehandlingen skulle skje
- vi måtte beskrive prøvetaking mv som kunne dokumentere at produktene ville være trygge etter avviksbehandlingen

Så ville Mattilsynet vurdere søknaden(e).

Kl. 15:29 sendte Gilde Trygg Mat et notat til Gildes sentrale beredskapsgruppe. Grunnlagsmaterialet (vedlegg 13) som ble sendt ut som forberedelse av beredskapsmøtet den 27.06.06, var en omfattende bekymringsmelding omkring følgende temaer:

- Forvaltningsstøttemiljøenes bekymring omkring bruken av råvarer av får fra sesongene 2004 + 2005 til spekepølseproduksjon
- Den uavklarte situasjonen for de sperrede lagrene
- Nødvendigheten av å orientere matdepartementene om vår bekymring for at Mattilsynet var i ferd med å legge opp til et urealistisk beskyttelsesnivå som truer rammebetingelsene for både norsk saueproduksjon og norsk kjøttindustri

12.8 Tirsdag 27.06.06

Kl. 09:00: møte i Gildes sentrale beredskapsgruppe. Hovedtemaet i møtet var hvilken strategi Gilde skulle velge for avviksbehandlingen av de sperrede lagrene med fårekjøtt med opprinnelse Meråker/Oppdal/Tynset fra 2005. Beredskapsgruppen gjorde så vidtrekkende beslutninger at de åpenbart måtte bekreftes av styret i Gilde Norsk Kjøtt. Kort sammendrag av beslutningene:

- Avslutte "lagerdiskusjonen" snarest. Komme over i mer framtidsrettet og normal drift. De sperrede lagrene destrueres eller anvendes på alternativ måte (ikke menneskemat))
- Spesiell fokus på råvareforsyningen for å holde normal produksjon i gang
- Inntil ny slaktesesong; fokus på likeverdig råvarekontroll av varer til Sogndal og Evanger
- Ikke bruke fjorårets fåreinnsmat fra lager i spekepølseproduksjonen
- Utrede alternative resepter for pølser uten fåreinnsmat
- Orienter matdepartementene om den alvorlige situasjonen for norsk saueproduksjon
- Forberede kommunikasjon av E. coli II-funnene + avviksbehandling av lagrene
- Forberede styrebehandling av tiltakspakken 27.-28.06.06.

Referatet fra møtet i beredskapsgruppa følger som vedlegg 15.

Gilde Norsk Kjøtt avholdt tilfeldigvis sitt styremøte samme dag. Det ble derfor anledning til å ta beredskapsgruppens forslag til direkte drøfting i styret. Formålet med styrebehandlingen var å forankre det vidtrekkende forslaget fra sentral beredskapsgruppe om å destruere fårekjøttet på de sperrede lagrene, alternativt anvende deler av det til hundemat.

Styret sluttet seg til forslaget fra beredskapsgruppen.

Saksframlegg og referat fra møtet følger som **vedlegg 21 og 22**.

12.9 Mandag 03.07.06

Mattilsynet sender brev til Gilde som svar på Gildes brev av 12.06.06 (**vedlegg 23**). Mattilsynets svar er detaljert og gir en klar forståelse av at man nå vurderer smitterisikoen i varene på de sperrede lagrene som meget høy:

Analysen kan, etter Mattilsynets oppfatning, tydeligvis ikke være grunnlag for å frigi partiet:

"Det vil imidlertid også oppstå situasjoner der avkrefting/prøvetaking bør frarådes fordi det ikke gir tilstrekkelig sikkerhet for fravær av helsefarlig agens. Vi kan derfor stå overfor tilfeller der partier under mistanke ikke kan frikjennes og derfor må behandles som kontaminerte.

Mattilsynet er av den oppfatning at avkrefting av mistanke om helsefare knyttet til mesteparten av de arresterte råvarene etter E. coli-saken vil være utfordrende for virksomheten"

Det gis en detaljert orientering om mulige omarbeidingsmetoder som konkluderer med at varmebehandling i praksis vil være eneste aksepterte avviksbehandling:

"Med utgangspunkt i den aktuelle saken, der varepartiene er under mistanke i forhold til innhold av patogen E.coli O103, er Mattilsynet av den oppfatning at de deler av de arresterte

varepartiene der mistanke ikke kan avkrefte ved for eksempel sporing eller prøvetaking, vil kunne omprosesseres på en mattrygghetsmessig akseptabel måte dersom tilstrekkelig og dokumentert varmebehandling inngår som en del av prosessen”.

Når det gjelder tillatelse til eventuell avviksbehandling legges det opp til en omfattende formell prosedyre:

”Virksomheten må derimot. For hvert enkelt tilfelle, søke Mattilsynets distriktskontorer om tillatelse til å omprodusere råvarene.

Gildes vurdering:

Brevet bekrefter Gildes oppfatning om at Mattilsynet nå vurderer smitterisikoen for de aktuelle råvarene som meget stor. Det kreves en omfattende risikovurdering og streng dokumentasjon på at avviksbehandlingen (varmebehandlingen) sikrer drap av mulige patogene E. coli O103. Søknadsprosedyren det legges opp til, med søknad til en rekke distriktskontorer avhengig av hvor lagrene er og hvor omarbeidingen skal skje, vil heller ikke garantere for en lik og enhetlig behandling. Endelig avklaring av muligheten for å gjennomføre avviksbehandlingen ville derfor ta lang tid. Tid som ikke var tilgjengelig så nær oppstart av ny sesong. Kravet om varmebehandling som eneste aksepterte avviksbehandling av mange hundre tonn råvarer fra sau og lam gjorde dessuten oppgaven praktisk umulig. Det finnes ikke bearbeidingskapasitet eller marked for slike store mengder varmebehandlede produkter av sau og lam!

Svaret fra Mattilsynet viser at vedtaket i Gilde Norsk Kjøttets styre (vedlegg 22), om at de sperrede lagrene ikke skal brukes til menneskemat (evt. til dyremat), var nødvendig som en følge av Mattilsynets håndtering.

12.10 Tirsdag 11.07.06

Kl. 10:00: Møte i Landbruks- og matdepartementet, LMD. Gilde hadde bedt om møtet. Fra LMD møtte Harald Grue, Guri Tveito og Bente Odlo. Fra Gilde: Harald Mork, Axel Krogvig, Trygve Brandrud og Knut Framstad. Formålet med møtet var å diskutere den meget vanskelige situasjonen norsk saueneæring og norsk kjøttindustri var kommet i som følge av Mattilsynets risikovurdering og valg av beskyttelsesnivå i lagersaken. Det var nødvendig å presisere alvoret i situasjonen og melde fra om at Gilde mente at Mattilsynets risikohåndtering innebærer 0-toleranse som i praksis etablerer et urealistisk beskyttelsesnivå for patogener i mat. Gilde etterlyste internasjonal, minimum nordisk, kalibrering av risikovurdering og –håndtering i slike saker.

LMD presiserte at ansvaret for å fastlegge beskyttelsesnivået for patogener i mat konstitusjonelt ligger i Helse- og omsorgsdepartementet, HOD. Gilde repliserte at det er nødvendig at LMD bidrar med verdikjede- og industrikompetanse for å sikre at matdepartementene samlet forvalter en realistisk matpolitikk som tar hensyn til hva som er landbruksfaglig, industrielt og praktisk oppnåelig.

Ellers ble det en konstruktiv informasjons- og meningsutveksling omkring bransjeoverenskomsten og andre tiltak i høstens slaktesesong. Grue var dessuten opptatt av hvordan det offentlige og bransjen kunne bidra til å øke forbrukers kunnskap om risiko ved mat og om kjøkkenhygiene.

Det ble ikke konkludert i møtet, men LMD ville ta med seg innspillene i sine møter med HOD og Mattilsynet. Knut Framstads presentasjon i møtet følger som **vedlegg 24**.

Kl. 15:20 ringte Guri Tveito fra LMD og ba om at Gilde kunne gi den samme orienteringen om saken til HOD ved Sissel Lyberg Bechmann. Framstad ringte derfor Bechmann og gjorde avtale om slikt møte allerede dagen etter.

12.11 Onsdag 12.07.06

Kl.12.00: møte i Helse- og omsorgsdepartementet mellom Sissel Lyberg Bechmann og Knut Framstad. Framstad gikk gjennom den samme presentasjonen som ble brukt i LMD dagen før. Bechmann bekreftet naturlig nok hvilket departement som sitter med det konstitusjonelle ansvaret for å fastsette beskyttelsesnivået. Ellers var konklusjonen ved avslutningen av møtet den samme som dagen før; HOD ville ta med seg innspillene i sine møter med LMD og Mattilsynet.

Gildes vurdering:

Det synes som Matdepartementene forsto alvorret i Gildes innspill og nødvendigheten av å ta en gjennomgang av risikovurderinger og risikohåndtering i E.coli-saken som grunnlag for vurdering av hva som skal være framtidig norsk praksis på området. Indirekte fikk vi imidlertid forståelsen av at en slik gjennomgang ikke vil skje før etter at både E.coli-utvalget og Vitenskapskomiteen for mattrygghet har levert sine rapporter.

12.12 Mandag 17.07.06

Gilde svarer på Mattilsynets brev av 03.07.06 (**vedlegg 25**)

Status for de sperrede lagrene er nå at 327 tonn varer er blitt frigitt i samråd med Mattilsynets lokalkontorer ut fra informasjon om opprinnelse og tidsrom. Fortsatt er 637 tonn sperret, hvorav 87 tonn ved omsetningsforbud fra Mattilsynet. Brevets temaer:

- Orienterer om Gildes beslutning om ikke å benytte råvarene til menneskemat. Beslutningen var fattet *"Ut fra en helhetsvurdering av omdømmemessige, industriemessige, kvalitetsmessige og praktiske hensyn"*.
- Foreslå en formell prosedyre for hvordan avviksbehandlingen kunne formaliseres raskest mulig

13. FUNN AV E. COLI O103 I RÅVAREBLANDINGER TIL PEPERONI

13.1 Tirsdag 27.06.06

27.06.06 får Terina melding fra Norsk Matanalyse om at en prøve av farse fra Peperoni produsert 21.06.06 er sendt til FHI for videre analyse.

13.2 Tirsdag 04.07.06

Norsk Matanalyse informerer Terina om at mistanken er bekreftet. FHI verifiserer funn av E. coli O103 med EAE genet, men FHI sier at den *ikke* tilhører utbruddsclusteret.

13.3 Fredag 07.07.06

Lokalt Mattilsyn i Sogndal informeres av Odd Arne Dalsegg per telefon om påvisning av O103 i peperoni og hvilke tiltak som er iverksatt.

Det er produsert tre partier peperoni 21.06.06. Alt råstoff er brukt opp det finnes ikke rester å ta prøve av. Gjeldende parti destrueres- de øvrige partier går videre i prosessen og utvidet prøveuttak i forbindelse med slicing.

13.4 Mandag 10.07.06

Lokalt Mattilsyn inspiserer anlegget for å verifisere opplysninger gitt av Dalsegg 07.07.06. De finner ingen grunn til å gjennomføre videre sporing av råstoff eller å iverksette andre tiltak i anlegget eller i varestrømmen.

13.5 Fredag 14.07.06

Mattilsynet publiserer på sine nettsider at de utvider Vitenskapskomiteens mandat for vurdering av spekematproduksjonen. Begrunnelsen er:

"Bakgrunnen for utvidelse av mandatet til VKM er at Terina Sogndal har informert Mattilsynet om at det i forbindelse med egenkontroll er gjort funn av E. coli O103 i et parti med farse til spekepølseproduksjonen. Ikke noe produkt fra dette partiet er sendt ut på markedet. Partiet ble straks sperret, og skal nå destrueres. Det er ikke gjort lignende funn i andre partier, og produksjonen fortsetter med annet råstoff og under streng overvåkning.

Den E.coli O103 som nå er påvist er ikke den samme som tidligere ble påvist i Sognemorr. I farsen hvor funnet ble gjort er det anvendt fire ulike kjøttråvare, men alle er av svin og ikke sau og lam".

For mer informasjon vises det til **vedlegg 26**.

13.6 Torsdag 26.10.06

Terina får melding fra Norsk Matanalyse om ny mistanke om E. coli O103 i en prøve av farse fra peperoni produsert 20.10.06. Bakteriestammen er sendt til videre analyse.

Terina Sogndal sporer råvarene og leter etter rester man kan ta ytterligere prøver av, men slike rester finnes ikke.

13.7 Torsdag 02.11.06

Norsk Matanalyse melder at FHI har bekreftet funn av E. coli O103 med eae-genet, men denne stammen tilhører heller ikke utbruddsclusteret. Gilde har foreløpig ikke fått informasjon som avklarer om de to stammene fra råvareblandinger til peperoni er identiske.

13.8 Fredag 03.11.06

Lokalt Mattilsyn i Sogndal blir informert via telefon og e-post (**vedlegg 27**) av Per Steinar Sviggum. Aktuelt parti destrueres. Øvrige partier produsert samme dag håndteres i henhold til prosedyre for "risikoprodukter". Det vil si utvidet testing ved slicing av produktene.

Gildes vurdering

Funnene av E. coli O103 i tilfeldige stikkprøver av svineråvarer viser at denne bakterien er mer utbredt i husdyrpopulasjonen enn tidligere antatt. Selv om den "ikke tilhører utbruddsclusteret" er det tydelig at FHI regner den som "potensielt patogen". Da kommer vi igjen tilbake til usikkerheten ved hva som forventes av industrien ved funn av slike bakterier i tilfeldige stikkprøver i situasjoner hvor man ikke kopler funnene til sykdom hos menneske. Industrien må kunne kreve at Mattilsynet og Matdepartementene avklarer sin risikovurdering når det gjelder ulike E.coli-varianter. Vi presiserer imidlertid at Mattilsynet i Sogndal har håndtert funnene under E. coli II og peperonisakene på en forutsigbar og god måte