

Våra viktiga frågor

På vår anläggning i Hörby arbetar vi med att ta fram kött av högsta kvalitet till våra kunder. Grunden till en bra kvalitet är fokus på livsmedelssäkerhet och djuromsorg genom hela kedjan från gård till bord. Vi anstränger oss för att leverera ett smakrikt och mört kött till våra kunder. Genom hela kedjan lägger vi stor vikt vid ett ständigt förbättringsarbete.

Öppenhet

Kunniga konsumenter är positivt för oss! De som vill komma och besöka vår anläggning är välkomna. Vi är stolta över vår verksamhet. Det är bra med en debatt där viktiga frågor så som djuromsorg finns i fokus. När frågor hålls levande kommer nya infallsvinklar in som hjälper oss framåt. Vi berättar gärna om vår syn på djuromsorg och djurhantering och är intresserade av andras synpunkter. Varje månad har vi djuromsorgsmöte där vi samlar djurskyddsinspektören, Livsmedelsverkets veterinärer, stallpersonal och transportörer och diskuterar aktuella frågor.

Djuromsorg

Vi har ca 3500 gårdar som vi köper boskap och kalvar ifrån. Gårdarna varierar i storlek, de flesta är ganska små och medelleveransen är ca 10 djur/år. En del är mjölkproducenter och en del har köttkor och föder upp sina egna kalvar. Det finns även de som köper in kalvar och föder upp djuren till slakt.

Gemensamt för alla våra leverantörer är att de ska uppfylla lagen när det gäller djuromsorg. Lagen säger att inga djur ska utsättas för onödigt lidande och hållas så att de kan utföra sina naturliga beteenden. Varje gång vi hämtar djur till slakt försäkras djurägaren på heder och samvete att de uppfyller lagens krav. Alla djur som kommer till slakteriet kontrolleras av vår stallpersonal som samtliga har utbildning i djuromsorg. Vi i vår tur kontrolleras av Livsmedelsverkets veterinärer som även besiktigar alla djuren i stallet.

Alla som levererar djur till Team Ugglarp behandla sina djur med god djuromsorg – vi accepterar inget annat!

Livsmedelssäkerhet

Kundera som köper kött från Team Ugglarp ska känna sig säkra på att produkterna är fria från farliga ämnen. Djurägarna skriver under ett dokument vid varje leverans där de försäkras att djuren är friska. Skulle vi trots detta se någonting vid besiktningen av djuren som är sjukt destrueras djuret. Här gäller det säkra före det osäkra! Livsmedelsverkets assistenter finns med i verksamheten och kontrollerar allt kött.

Genom vårt egenkontrollprogram provtar vi och dokumenterar det som är viktigt för livsmedelssäkerheten. Vi tar prover för att säkerställa att köttet inte innehåller några skadliga bakterier, bland annat testas kött för förekomst av E-coli, med målet att det ska vara 0. Vi övervakar också livsmedelshygienen genom att löpande ta prover i verksamheten.

Miljö

Team Ugglarp arbetar kontinuerligt med miljöförbättrande åtgärder. Vid tillverkningen av våra köttprodukter arbetar vi alltid för att minimera förbrukningen av energi, resurser och vatten. Vi övervakar också våra utsläpp och verkar för att dessa ska hållas på så låga nivåer som möjligt. Ambitionen från vår sida är att så lite som möjligt ska gå till spillo och därför utnyttjas restprodukter till gödsel, foder samt återvinns till energiproduktion.