

Mattrygghet



Mattrygghet er noe mange tar for gitt, men for oss i Gilde og Nortura er det noe av det viktigste vi jobber med.

Vi har svært få sykdomstilfeller som følge av mat i Norge sammenlignet med andre land, og slik vil vi fortsette å ha det. Friske dyr og strenge rutiner gjør at norske matvarer er blant de tryggeste i verden

I Norge har vi lang tradisjon for samarbeid med myndighetene i å bekjempe dyresykdommer og vi er i dag frie for de mest alvorlige smittsomme dyresykdommene. Forebyggende helsearbeid, helseovervåkning, kontroll og bekjempelse av dyresykdommer og annen smitte er også sentrale oppgaver for å produsere trygg mat. Kvalitetssystemet i landbruket (KSL) er bondens verktøy for å kvalitetssikre matproduksjonen på gården.

Våre fabrikker er sertifisert etter den internasjonale Mattrygghetsstandarden BRC (British Retail Consortium), og gjennom et omfattende system av rutiner, kontroller og revisjoner ivaretas mattryggheten av våre ansatte hver eneste dag. Vi jobber systematisk for å kontinuerlig opprettholde og videreutvikle en sterk mattrygghetskultur.

Slik holder du maten trygg hjemme

For å unngå matforgiftning hjemme på kjøkkenet, er det viktig at man tilbereder og oppbevarer maten på riktig måte. De vanligste årsakene til matforgiftning er utilstrekkelig oppvarming eller for sen nedkjøling av mat, lagring av mat ved for høy kjøletemperatur og slurv med renhold.

Minst antibiotika i Europa

Takket være et strengt regelverk og friske dyr, er Norge det landet i Europa som bruker minst antibiotika til husdyrene våre. Forsvarlig og restriktiv bruk av antibiotika er viktig for å unngå utvikling av antibiotikaresistens. [Les mer om dette her.](#)

Mer om bærekraft

Gilde - av og for den norske bonden

Artikkel

Skal vi spise lam, må vi også spise sau

Artikkel

Gilde bytter ut hermetikkboks med klimasmart emballasje

Artikkel

Våre bærekraftstiltak

Artikkel