

# Sikrer rakfisken



**OPTIMIST:** Eier Terje Kjerrsholen hos Slidre Ørretsenters gleder seg til å starte produksjonen igjen.

FOTO: OLAV BANG IMSGARD

■ Slidre Ørretsenters tar i bruk desinfiseringsrobot for å sikre seg mot nye listeriautbrudd.

# Robot skal hindre nytt utbrudd

Slidre Ørretsen-ter på Hamar måtte stoppe all produksjon etter funn av listeriabakterier i rakfiskens deres. Nå blir de den første fiskebedriften som tester desinfiseringsrobot.

## HAMAR

Olav Bang Inmsgard  
474 17 631 / obi@h-ano

Siden 8. januar har det stått stille i produksjonslokalene på Trehøringen i Hamar. Men det er blitt jobbet intenst for å komme til bunns i hva som var grunnen til at den firedoble norgesmesteren i rakfisk fikk en listeria i fanget. Minst 13 personer fikk påvist listerose, mange av disse hadde spist rakfisk fra Slidre Ørretsen-ter. Selskapet trakk alle produktene sine fra markedet.

— Det har vært hektisk de siste månedene, ja. Vi fikk oss en skikkelig tross, men vi skal komme oss gjennom det, sier eier Terje Kjærsholn til HA.

**DAMP-ROBOT**  
Firmaet måtte ta grep. Torsdag viste Kjærsholn fram sitt nye våpen. En norskprodusert desinfiseringsrobot.

Slidre Ørretsen-ter er det første selskapet i fiskebransjen i Norge som tar i bruk en slik robot. Etter hver arbeidsdag skal produksjonslokalet tåkelegges med

damp som inneholder fem prosent hydrogenperoksid. Selskapet bak heter Decon-X. Administrerende direktør Bjørn Platou gleder seg over at roboten nå også tas i bruk i forbindelse med matproduksjon.

## PLEIE- OG OMSORG

— Denne roboten brukes mye i pleie- og omsorgssektoren når man skal sanere rom i forbindelse med sykdomsutbrudd og flytting av pasienter.

Etter at produksjonslokalet her er rengjort som normalt, setter man på roboten som damper hele lokalet. Den fjerner 99,9999 prosent av alle bakterier og sporer, og da listeria. Dersom det skulle være avvik, får Kjærsholn melding på telefonen sin med rapport, forklarer Platou.

Roboten ble testet hos Slidre i desember. Resultatet var godkjent.

## SNARLIG OPPSTART

Terje Kjærsholn ser lyset i tunnelen. Nå gleder han seg til å starte produksjonen igjen. Og håper de ikke har odelagt ryktet.

— Vi gjør dette for å være 99,9999 prosent sikre på at vi ikke får listeria her igjen. En slik hendelse tærer på en liten bedrift, men nå kan folk være sikre på at vi har satt i gang alle tiltak som er mulig for at fisken vår skal være sikker, sier Kjærsholn.



RENT: Slidre-eier Terje Kjærsholn (t.h) sier han har gjort alt han kan for å rydde opp etter listeriautbruddet. Her i samtale med administrerende direktør i Decon-X Bjørn Platou som har levert desinfiseringsrobot til Hamar-selskapet. FOTO: OLAV BANG INMSGARD



HA 11. JANUAR 2019

## Fant smitekilden

Slidre Ørretsen-ter leide inn et konsultentselskap for å finne smitekilden etter at flere ble syke av deres rakfisk.

## HAMAR

Olav Bang Inmsgard  
474 17 631 / obi@h-ano

I januar kunne ikke Slidre svare på hva smitekilden til listeriautbruddet var. Nå har et konsultentselskap kommet til bunns i saken, forteller eier Terje Kjærsholn. Det er blitt konkludert med at smitekilden stammer fra opp-

drettsanlegget i Värmland i Sverige.

— Det var en uvanlig varm sommer. Vanligvis slakter vi fisken som skal rakes i april/mai når det er 2 til 5 grader i vannet, men i fjor måtte vi vente til september.

Det var 16–17 grader i vannet, fisken var for liten og det var i tillegg lite vann. Fisken har da funnet næringen fra bunnen av vannet, ikke lenger opp, der den vanligvis spiser. Derfor den fått i seg listeria. Så bakterien kommer fra vannet, ikke fra våre lokaler, sier Kjærsholn.



ROBOT: Denne roboten skal desinfisere produksjonslokalene til Slidre Ørretsen-ter-eier Terje Kjærsholn på Hamar hver dag. FOTO: OLAV BANG INMSGARD

## FAKTA

### Slidre Ørretsen-ter

- Stiftet i 1973 i Slidrefjorden i Valdres. Terje og Mads Kjærsholn overtok driften i 2006.
- Bedriften har seks deltidsansatte.
- Produserer i hovedsak rakfisk, men også fersk fisk.
- Vant gull i NM i rakfisk i 2015, '16, '17 og '18.
- Produserte i 2018 55 tonn ferdig rakfisk.
- Omsatte i 2017 for 6,5 mill. Overstodet var på 200.500 kroner.