

När du
köper kött.

Handledning när du köper kött!

Att köpa kött är inte alltid lätt. Det gäller att ställa krav på leverantören för att få ut bästa prisvärdhet som innefattar många fler aspekter än priset. Priset är ju bara en del av alla de egenskaper på köttet som man måste värdera. Det finns en rad andra som är minst lika betydelsefulla.



Ta största hänsyn till gästen.

Det är extra viktigt att vara omsorgsfull i sitt inköp av kött, speciellt när köttet ska serveras till gäster som inte har någon valfrihet. Skolbarn till exempel.

Då är det av största vikt att man känner till vad gästerna tycker och tänker om kött. Idag vet vi genom undersökningar att 8 av 10 matgäster föredrar svenskt kött, av trygghets-skäl. Om de själva inte kan eller får välja är det viktigt att deras önskemål respekteras.

Egenskaperna i maten i form av säkerhet, som frånvaro av rester från mediciner m m, påverkar ju som bekant hälsan på lång sikt. Då måste varje person själv kunna lita på att den mat man serveras motsvarar ens krav, samtidigt som den som serverar kan göra det med gott samvete.



Viktiga frågeställningar när man köper kött:

1.

Användning av antibiotika i tillväxtfrämjande syfte. I Sverige förskriver veterinärer antibiotika bara till sjuka djur. Antibiotika kan ge medicinrester i köttet och öka risken för resistenta bakterier, med allvarliga men för folkhälsan.

2.

Genmodifierat foder används inte i Sverige. Det är ett vanligt konsumentkrav både i Sverige och Europa. I Sverige undviker vi livsmedel med genetiskt modifierade ingredienser.

3.

Köttet skall vara salmonellafritt i Sverige. I Sverige har vi kött som är fritt från salmonella tack vare skyddsnät på flera nivåer. Provtagning på foder, besättningar kontrolleras genom hygienprogram, samt kontroll av allt färdigt kött. Sverige har en unik salmonellastatus i världen.

4.

Kött får ej komma från djur som fått tillväxthormoner, på grund av folkhälsoskäl. Det är förbjudet i Sverige och övriga Europa. Provtagning sker.

5.

Minimal risk för BSE. Sverige är BSE-fritt. BSE kallas i dagligt tal för galna kosjukan och orsakas av att man använder kadavermjöl som djurfoder. Fram till den 8 april 2003 har fall av BSE kunnat konstaterats i följande länder; Belgien, Danmark, Finland, Frankrike, Grekland, Holland, Irland, Israel, Italien, Japan, Luxemburg, Polen, Portugal, Schweiz, Slovakien, Slovenien, Spanien, Storbritannien, Tjeckien, Tyskland, Österrike.

6.

Svanskupering av grisar är förbjuden i Sverige som enda land i världen. Svenska grisar har knorr på svansen. Stressade grisar biter varandra i svansen och svansen är därför en utmärkt stressindikator. Stressade grisar ger sämre köttkvalitet.

7.

Vi har tuffa krav när det gäller djurtransporter. I Sverige tas denna fråga på största allvar, genom utbildning och certifiering av både stallpersonal och transportörer. Fordon utrustas med extra mjuka stötdämpare och gummimattor på golvet. Sammanlagt tas det alltså större hänsyn till djuren än vad lagen kräver.

8.

Kött från djur som fötts upp utifrån deras naturliga beteende. Det är ett viktigt krav hos djurbönderna i Sverige. Med det menas att merparten av korna och lammen får beta utomhus och grisarna får röra sig friare och ha tillgång till torr halm. Det i sin tur ger friskare djur och ett öppet landskap.

9.

Nötköttet ska vara spårbart. EU har sedan den 1 september 2000 haft regler för obligatorisk ursprungsmärkning av nötkött.

Ställ krav på din köttleverantör så att dina gäster blir nöjda.

Checklista för köttkvalitet:

	Ja	Nej
1. Ingen antibiotika i tillväxtsyfte	☐	☐
2. Förbud mot genmodifierat foder	☐	☐
3. Salmonellafritt	☐	☐
4. Inga tillväxthormoner	☐	☐
5. Minimal risk för BSE	☐	☐
6. Ingen svanskupering	☐	☐
7. Höga krav på djurtransporter	☐	☐
8. Hög djuretik	☐	☐
9. Spårbarhet	☐	☐

Scan har kvalitet genom hela kedjan.

För den svenska köttleverantören Scan finns det en grundläggande tankegång; bra köttkvalitet är lika med god djuromsorg. Scan ägs av svenska bönder från 20 500 gårdar. Det innebär att alla produkter, inklusive charkvaror, som bär Scan-märket garanterat kommer från svenska gårdar, med djuruppfödare för vilka etiska förhållningssätt till djuren är självklara. Det finns en bra balans mellan storskalighet och närhet, där en ständigt förbättrad djuromsorg lägger grunden för en förbättrad köttkvalitet. Exempel på det är utbildningssatsningar från gård till produktion, t o m utbildning av kunder. De krav som vi ställt på produkter för att de ska få säljas under Scan-märket är bl a följande:

- Korta ledtider mellan gård, slakt och styckning, vilket ger färskare kött.
- Styrsystem och utbildning för kontroll och uppföljning av allt från djurhållning till miljö.
- Djuromsorgsprogram som är strängare än gällande svensk lag.
- Ingen antibiotika till friska djur.
- Frihet från salmonella.
- Inga tillväxthormoner.
- Inget genmodifierat foder.

Scans synliga köttkvalitet.

Scans nötkött är garanterat mörat, välputsat och sorterat. Scan Meny är kött av utvalda djur, mörat för extra bra ätkvalitet. Scan Lamm är svenskt lammkött, ett smakrikt kött som också medför öppna landskap. Scan Piggham är en unik raskombination som ger ett ovanligt mörkt, saftigt och smakrikt griskött. Kanske världens bästa griskött.

Vill du vara säker på att köttet du köper är svenskt så köp köttprodukter med vår rödvita symbol. Det är din garanti för att köttet är svenskt.



Från egna svenska gårdar.



www.scanfoods.com
Tel: 08/725 84 00