

## MOTION

Till distriktstämman i Örebro 12 mars 2014

Till Föreningsstämman med Lantmännen

Undertecknad driver ett minklantbruk i Kumlatrakten och har varit verksam med lantbruk sedan mitten av 70-talet. Jag gick med i Lantmännen från början och har gjort de flesta affärer med förnödenheter och växtprodukter med organisationen. Jag fick tidigt förtroendeuppdrag och var fullmäktige i Örebrodistriktet under många år. Jag var också ordf. i Kumlakretsen under några år och avslutade förtroendekarriären med förtroendet att vara ombud till föreningsstämman ett par år.

De frågor som engagerade mig mest var att behålla och helst förstärka de mindre delägarnas inflytande i föreningen. En milstolpe var när koncernstyrelsen beslutade om styrdokumentet ”från jord till bord” februari 2008. Det var ett starkt dokument som lade grunden för föreningens etiska och moraliska agerande.

Vår djurproduktion ökade år till år och när det lokala slakteriet lade ned hamnade vi i kris.

Det löstes med att vi kunde köpa kycklingbiprodukter från slakten vid Valla. Första åren fick vi dessa produkter frysta från anläggningen i våra fryscontainer. När frysen vid Valla brann löste vi leveranserna med att ta färskare produkter direkt från slakt till vårt fryseri. Genom att personalen där var noggranna och levererade direkt från slakt lyckades vi hålla kvaliteten på en hygglig nivå. När slakten där upphörde var anläggningen vid Åsen i full gång och vi tog våra leveranser därifrån. Men först gjorde vi ett studiebesök där. Det visade sig att där kom biprodukterna detalj för detalj ut i biproduktshallen. Vissa slaktdetaljer kom ut kylda och andra var slaktvarma. Förutsättningen var för att få köpa där var att vi tog av alla produkterna oavsett om de var kylda eller inte. Vi såg direkt att anläggningen inte var byggd för att kunna förvara de okylda produkterna många timmar. Vi kom överens med Kronfågel genom slaktmästaren att ta av alla detaljerna under förutsättning att vi kunde hämta omedelbart när kärnen var fulla. Då skulle alla varor vara i frysrummet inom två timmar från hämtning. Dock fick vi utesluta fraktionen tarm som vi direkt såg inte skulle klara kvalitetskravet. De kylda varorna var det inga problem med medan analyserna för fraktionen huvud/fötter inte hade några marginaler. Slaktchefen och vi samtalade vid flera tillfällen om att risken för botulism förelåg om de missade i leveranserna så att varorna blev fördröjda.

Vi ökade inköpen från Åsen för varje år. 2004 drabbades vi av en mordbrand som ödelade hela vår produktionsanläggning vilket fick till följd att all fodertillverkning upphörde. 2005 var hela anläggningen återuppbyggd med betydligt bättre frysmöjligheter. Innan inköpen startade var vi åter på besök vid Åsen. Där hade inget förändrats mer än produktionen. Man var nu uppe i en produktion av biprodukter på, enligt uppgift, 60 ton per dag. Man hade tillgång till en kyl som rymde max 20 ton. Någon förutsättning att lagra varor var obefintlig men det borde inte beröra oss, då våra varor skulle omedelbart levereras. Att fylla våra behållare med 9 ton tog ju max två timmar med den uppgivna produktionen. I uppgörelsen låg också att varje behållare vid lastningen skulle plastas med en folie för att göra transporten mera hygienisk. 2005 – 2007 köpte vi ca 1000 ton utan att vi hade några större problem. I slutet av 2007 började Kronfågel krångla med att leverera enbart fötter och därtill i de behållare som var avsedda för kylda produkter, vilket var ett avsteg från vår uppgörelse. Efter flera samtal och förklaringar om det omöjliga i att göra ett bra färdigfoder med 50 % kycklingfötter återgick leveranserna till det uppgjorda avtalet.

2008 avtalade vi om att leveranserna skulle börja 7 mars när det infrysta lagret var förbrukat och därefter var annan vecka till juni då leveranser skulle ske varje vecka. De första två

leveranserna var av bra kvalitet. Vi höll noga koll på detta eftersom vi packade om till infrysningsslådor. Varje container blev därigenom tömd i mindre lådor. Vid leveransen i början av april visade det sig att två containers var av mycket dålig kvalitet med grått, slemmig innehåll och luktade mycket illa. Man kan säga att varan var stadd i förruttelse. Redan 20 minuter efter att vi fått varorna reklamerade vi till slaktchefen, som inte hade någon förklaring att ge. De otjänliga varorna frystes och märktes som "dålig kvalitet". Slaktchefen förde på tal att de hade svårt att få ihop till "full bil" och undrade om de kunde spara från dagen före om det behövdes. Vi gick med på det under förutsättning att det var de kylda produkterna, hals, lever, hjärta och muskelmage. Det var dessa som var åtråvärda i foderstaten. Varje sådan behållare skulle märkas tydligt. Vid två leveranser efter varandra i maj återkom problemet med att två containrar var illaluktande, slemmiga och gråa. Vi reklamerade även dessa, den ena dagen efter, eftersom slaktchefen hade gått för dagen och den andra gången när jag upptäckte det vid uppallningen. Vi kom överens med slaktchefen att endast nyslaktad vara fick levereras. I slutet av juni levererades ett helt lass där vi konstaterade att det måste ha stått ute i solen en längre tid eftersom innehållet var grått och illaluktande närmast plåten på flera containers. Av slaktchefens ställföreträdare fick vi veta att det av "misstag" stått ute på solsidan en tid. Redan på hösten 2007 och trasslet då tog jag kontakt med Guldfågel och Torsåsen om leveranser av kycklingslakt då jag upplevde att varorna från Kronfågel inte var kvalitetssäkrade. Så gjorde jag även nu. Svaret var att vi skulle kunna komma in vid Torsåsen med början 2010 då de räknade med att produktionen skulle komma ikapp efterfrågan. De 350 ton vi behövde var inte helt lätt att ersätta med annan leverantör. Det fanns också en hotbild från Danmark och Lögstör som pressade på Kronfågel om att bli ensamma om att få leveranser. Vi fick höra att vi redan då var oprioriterade kunder, trots att vi var delägare och bidragsgivare till Kronfågel.

Den 18 juli levererades som vanligt 12 containers med kyckligbiprodukter. Vid denna tidpunkt hade foderkonsumtionen ökat så att det gick åt en hel fryscontainers med produkten huvud/fötter till varje foderblandning. Därför packades inte allt om till mindre lådor, utan 4 fryscontainers frystes in direkt i fingercontainern för behovet kommande vecka. Därmed försvann möjligheten att kontrollera hela innehållet i dessa fyra utan vi fick förlita oss på att leveransen var korrekt. Ingen såg något anmärkningsvärt på ytan av dessa fyra. Ett och ett halvt dygn senare togs en container ut på morgonen för att mjukna inför malningen några timmar senare. Denna vändes upp och ned över kvarnen och innehållet maldes ned på någon minut. Kvarnen är drygt två meter hög så man kan inte se ned i den vid malningen. Alla råvaror mals frysta för att det slutliga fodret tillsammans med kokt avkyld spannmålsgröt få en temperatur på 0 grader.

Vid eftermiddagsutfodringen dagen efter upptäcktes att en del djur visade krampsymtom och snart dog de första. Vi misstänkte botulismförgiftning. All tillgänglig personal sattes in med att raka bort all mat som utfodrats. Omedelbart tog vi kontakt med vår foderagronom vid Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA) som också misstänkte botulism på vår beskrivning. Även tjänstgörande statsveterinär misstänkte botulism och vi gick igenom råvarulistan i foderstaten. Den starkaste misstanken föll på kycklingprodukterna. Vår lokale hälsoveterinär rådfrågades också. Efter det ringde jag upp slaktchefen vid Valla Anders Ottosson och meddelade våra misstankar. Jag ställde frågan om att vi gemensamt med veterinärer kommit fram till att kycklingbiprodukterna var orsaken och om det möjligen kommit med någon eller några containers med slakt från föregående dag. Anders Ottosson svarade att det inte var möjligt för det hade vi ju kommit överens om för en tid sedan att det inte skulle förekomma, men han skulle undersöka saken. Ett par dagar senare ringde Ottosson och meddelade att det av misstag kommit med två containers med huvud/fötter från slakten dagen före tvärt emot vad vi kommit överens om. Han beklagade det inträffade och frågade "vad kostar det här kalaset", Jag trodde då att det rörde sig om 800 – 1000 valpar och en del

avelsdjur, varav alla djur från danmarksimporten. Något pris kunde vi inte sätta eftersom det fortfarande dog en massa djur som slutat äta och mådde dåligt. Vi visste inte heller vad priset på skinn kommer att ligga på kommande säsong. Ottosson lovade också att skärpa upp instruktionerna för leveranserna. Jag frågade om vad vi skulle göra med de tidigare reklamerade varorna som låg i frysen. ”Det får vi reglera sedan i samband med det övriga” blev svaret. Efter någon timma ringde jag Ottosson och talade om att vi noterat att alla vuxna måsar hade försvunnit och i stället kommit en mängd knappt flygfärdiga ungfåglar. Jag satte det i samband med den pågående förgiftningen. Ottosson var tacksam, om det inte kom ut i media, om det fanns ett samband.

Statsveterinären instruerade oss om hur vi skulle ta ut prover på det misstänkta partiet. Vi visste att det fanns två containrar med gammal slakt, varav en troligen var förbrukad. De tre frysta block som var kvar pallades upp och en visade sig vara annorlunda till utseendet. Den hade en misstängt dålig färg och luktade surt. Det övriga, två block från fingercontainerna och det som ompaketerats i Infrysningsslådor såg helt friskt ut. En trovärdig person vidtalades om att vara vittne vid provtagningen. Han hade ett grövre borr med sig och valde det annorlunda blocket som provtogs. Provet delades till två och ett sändes till SVA för botulinanalys och det andra till Analysen. Efter några dagar ringde SVA och undrade lite om provet. De hade gjort ett mustest och fann att mössen dött omedelbart utan att visa sjukdomssymtom. Det visade på att giftkoncentrationen var mycket hög och de ville få bekräftelse på att kostnadsökningen var godkänd för ytterligare mustester med utspädda prov, vilket godkändes av mig. Intyget visade att provet innehöll botulingift typ C/D. Provet från Analysen visade mycket höga bakterietal för aeroba och anaeroba och även streptokocker med omdömet. ”Varan får inte användas i minkfoder. Provet visade att varan stått en längre tid på olämplig plats innan frysning.

Hela sommaren och hösten levererades bra vara fram till oktober. Då ringde Anders Ottosson och förklarade att de hade svårt att få ihop dagsfärska vara och undrade om de kunde ta ett par containers med gårdagens slakt. Han förklarade att ”danskarna” låg på och ville ha, helst allt men framför allt fulla billass. Han hade kommit på en ny metod att kyla med kolsyreis. Varan fick snabbt en låg temperatur om man under påfyllningen av containern varvade isen rikligt, sade han. Jag var skeptisk till metoden men tillät att prova. Alla containrarna var tydligt märkta vilka som var från dagen före. När vi tömde blocken såg vi tydligt på dem som var isade att det varvats, men inte tillräckligt. Det mesta såg bra ut men det fanns fickor och delar som var förstört. Kvaliteten var så bristfällig så jag meddelade Ottosson resultatet och vi kom överens om att det inte gick att använda metoden. Ottosson kommenterade försöket med att ”den mänskliga faktorn har för stor betydelse”. Han krediterade de delar som inte gick att använda. Veckan efter kom det en container som i botten befanns innehålla ett 50-tal kg rent ruttet vara, den var helt svart och luktade förfärligt. Jag meddelade Ottosson att vi slängt ca hundra kg men han krediterade det aldrig. Någon hade tydligen sopat golvet eller städat utanför och använt vår container som soptunna. Skräpet var säkert en vecka gammalt. Efter detta fick vi 8 felfria leveranser detta år.

2009 fick vi veta att vi fortsättningsvis var helt oprioriterade. Danskarna skulle ha allt, men det kunde tänkas att vi kunde få leverans om det felade med danskarnas transporter. Så gjorde det 22 april, dagen efter kristi himmelfärd. Plötsligt ringde de från Valla och erbjöd ett lass samma dag. Det visade sig vara en uppsamling av skällade och oskällade fötter från säkert hela veckan.

Det var en fruktansvärd odör som jag meddelade Jonas Hagberg vid Valla. Vi kunde inte ha varorna stående ute på grund av lukten, så vi ställde in det i en frys över natten. Dagen efter kördes partiet tillbaka och lastades av under personalens överseende. Jonas kommenterade med att det var dumt att ens försöka bli av med partiet. Det kom aldrig någon faktura på detta. Frysen vädrades ur och på någon vecka var den användbar igen.

Vi insåg det omöjliga med att fortsättningsvis stå med mössan i näven och under nåd få leveranser från det företag vi faktiskt var med och ägde och tvingats hålla under armarna på grund av bristfällig ledning. I farmen var en ny produktion på gång och fodertillgången inte ordnad. Av en ren händelse fick vi erbjudande om leverans av 5 tradarlass från Torsåsen under våren så snabbt fick vi ordna med frysutrymmen för 180 ton och årets produktion var räddad.

I september framförde vi våra krav på ersättning för reklamerat foder, merkostnader på grund av förgiftningen och för förlorade djur. Vi ville så fort som möjligt bli av med fodret som levererats i förruttnelse och fram för allt den förgiftade leveransen och det beredda färdigfodret som innehöll ansevärd mängd starkt gift. Det gick inte i det läget avgöra vad förlusten av djuren var värt förrän årets pris sätts först vid kommande auktioner. Svaret kom från försäkringsbolaget IF som erhållit en skadeanmälan från Kronfågel. Nu förnekade Kronfågel vållande till skadan därför att man använt kolsyreis. Jag hade under sommaren flera kontakter med Ottosson, mest om slakttider men flera gånger kom förgiftningen på tal och nedkylning med kolsyreis kom inte på tal förrän i oktober och då med anledningen av det misslyckade försöket. Visserligen hade vi vid något tillfälle sett spår av kolsyreis ovanpå några containers men aldrig inuti. Härefter följer en rad skriftväxlingar och i juni 2009 informerades Bodén/Strömberg som nöjde sig med att efterhöra Kronfågels inställning med att man använt kolsyreis. Helt tydligt var det någon annan än Ottosson som konstruerade försvaret som gick ut på att Kronfågels besittning av varan under dåliga förhållanden i ca 28 timmar inte hade någon betydelse för kvaliteten medan transporten under en timmas och ca en halv timmas avlastning in i frysen orsakat förgiftningen.

Då vi inte kunde komma överens var vi tvungna att avgöra frågan i domstol. De vetenskapliga vittnena redogjorde unisont att botulinbakterien är en strikt anaerob bakterie som bara förökar sig och bildar sporer i syrefattig och syrefri miljö. Därtill måste temperaturen i materialet vara över 4 grader med ett tillväxtoptimum på mellan 30 och 37 grader. Det här var inte något nytt för någon som sysslat med livsmedel eller foderframställning.

Det viktigaste vittnesmålet var den person som arbetade som ansvarig slaktchef. Jag hade kontakt med honom någon månad tidigare och pratat en del om incidenterna. Då märktes inte något om ev. minnesförlust eller att han hade tillskansat sig någon annan uppfattning än det vi varit överens om tidigare. Men det visade sig att det nu var en helt annan version som presenterades. Förhöret var välregisserat och lögners halvsanningar och minnesförluster varvades. Han sa att de naturligtvis hade både skriftliga och muntliga rutiner på alla processer. Ett par reklamationer var kvar i minnet då Skyberga klagat på lukt och konsistens, men att Skyberga hade lantbruk som kunde ta rätt på varorna så: ”tar vi bort det från fakturan.” Vidare hade vi, enligt Ottosson kommit överens om att det gick bra att spara från dagen före och då skulle man varva kolsyreis i containrerna. Slaktchefen bedyrade att han själv kollade att rutinerna med isningen hölls. Bevisningen var att garantin för att isning skett var att man fick hämta en balja med is och när dagen var slut var det tomt. Temperaturen på fraktionen huvud/fötter höll 20-25 grader när den kom ut i biprodukthallen. När containern var full lades det plast över som tejpades fast och kördes in i kylen. Han tillstod att ”vi hade den kyl vi hade” som rymde ca 20-25 ton och det var Skyberga medveten om. Temperaturen i kylen var mellan 0-+2 grader, men man gjorde aldrig någon mätning på varorna hur de kylades. Man hade aldrig gjort någon kalkyl eller tittat på normer hur kylningen förlöpte och naturligtvis kylades det inte inuti containern om man inte använde kolsyreis. När vi visste att det inte skulle räcka till leverans ”så tog vi från gårdagens slakt och satte till kolsyreis och så ringde vi mottagaren och talade om att nu kommer det gammal slakt” som jag mindes och ”mottagaren satte aldrig sig emot detta förfarande,” vad jag mindes. På frågan om varför det var så viktigt att mottagaren visste att det var gamla varor var det viktigt att ha ”raka och goda kontakter” På frågan om det var riskabelt att leverera från gammal slakt svarade slaktchefen: ”Jo alltså

man är ju inte helt omedveten om att i varma produkter om de får stå tillräckligt länge sker det ju en bakterietillväxt och därför gäller det ju att hålla nere temperaturen” blev svaret. Det var inte bara Skyberga som drabbades av gammalt foder, det fördelades bland de övriga kunderna också och det var rättvist att sprida dem. När försvarssidan förhörde slaktchefen förklarade han med säkerhet att det tog 3-4 timmar till att varan hade en temperatur av 3-4 grader och det hade man gjort sedan 2001 sen de byggde slakteriet. Samma rutiner hade alla slakterier, försäkrade slaktchefen. Skyberga började handla varor från 2006. Alltid isades huvud/fötter med kolsyreis och Skyberga kunde inte se det för kolsyreisen gick upp i ånga. Skyberga hämtade mellan 12 och 12,30. Aldrig stod varorna ute en timma före avhämtning. Som transportmedel användes en gammal Skania som man lastade och drog en presening över innan man åkte. Något minne av leveransen de 18 juli 2008 fanns inte kvar. Någon annan kund hade aldrig drabbats av liknande leveranser.

Domslutet blev som befarat. Att slaktchefen ljög och undanhöll sanningen på minst 21 punkter fick inte genomslag och köparen förlorade med motiveringen att det var mer sannolikt att bakteriebildningen skett vid Skyberga.

De osannolika uppgifter som slaktchefen kom med i tingsrätten gjorde att Skyberga gjorde en grundlig undersökning av alla uppgifter som kom i dagen. Vi kontaktade Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA) liksom AGA, som levererade kolsyreisen. Även den personal som tjänstgjorde vid slakteriet utfrågades.

Av AGA fick vi veta att det visst gick att kyla dylika varor med kolsyreis men det fodrades kunskap och utrustning. En tumregel är att varorna kyls med 2 grader för varje % inblandning. I det här fallet skulle det åtgå 120 kg is för varje container för att uppnå en temperatur av 4 grader. Läger man i 12 % som torde vara relevant skulle detta kosta 1200 kr för en vara som kostade 900 kr. När kolsyreisen sublimerar försvinner alltså 12% av innehållet och metoden att frysa in i fingercontainer går inte att genomföra. I stället för fyra block som sitter ihop och bildar ett block blir det tre som inte sitter ihop. En sådan hantering är omöjlig. Aga rekommenderade att man skulle använda vad man kallade ett horn som jämt doserade isen i varan. Att göra detta för hand var inte att rekommendera, precis som vi blev varse när vi gjorde försöket i oktober 2008, som misslyckades.

Av personalen fick vi veta att rutinen var att fylla containrarna och jämna till dem. Därefter lade man på två till tre spadar kolsyreis och tejpad över en plast innan man ställde in dem i kylen. Detta gällde den övernattade varan. Antalet kg is uppskattades till under 10. Någon skriftlig anvisning fanns inte utan detta gjordes lite på känn. När jag berättade att det gick åt 120 kg var kommentaren att: ”det blir ju halva containern” Den mängd is som användes skulle i bästa fall sänka temperaturen 1, kanske 2 grader. När man lägger på denna is sublimerar den och den bildar kolsyra, som är en tung gas som sipprar ned i det ganska porösa materialet och tränger undan syret och det blir en perfekt miljö för anaeroba bakterier. Det här hade personalen inte en aning om. Det var en biologisk bomb som tillverkades på slakteriet. Jag fick också veta att personalen hade påpekat för ledningen att kylningen var under all kritik. Kylrummet höll inte kyla då det passerade allt för mycket material. Produktionen hade ökat och anläggningen var inte byggd för en så stor produktion.

Livsmedelsverket gjorde en grundlig undersökning med ledning av de händelserapporter som besiktningsveterinären hade gjort. Fram till den 18 juli 2008 hade inte det rapporterats några reklamationer eller incidenter, så inga av våra reklamationer hade noterats. Regelverket säger att alla avvikelser skall rapporteras. I april 2009 hade noterats att en minkfarmare gjort en förfrågan om noteringar med anledning av botulismförgiftning. Detta resulterade i att slaktchefen och Gerry Johansson skulle utreda varför det inte rapporterades. Någon slakt av kyckling med botulismsmitta hade inte gjorts de nämnda dagarna.

Jordbruksverket hade gjort en kontroll i februari 2009. Man hade tittat i journaler över gjorda reklamationer och inte funnit några noteringar. Det fanns skriftliga beskrivningar över

tillverkningsprocesser och rutiner över rapportering till Jordbruksverket avseende otjänligt foder. Dokumentation fanns över reklamationer. Ett väl fungerande system för nedkylning/nedfrysning för att säkerställa en god hantering av foder fanns.

SVA svarade att det inte fanns någon erfarenhet av att kyla med kolsyreis och kan inte rekommendera metoden. Vid korttidslagring skall hela råvarupartiet vara nedkylt till +4 grader inom 3 timmar. Råvaror med en högre temperatur än 12-14 grader skall inte läggas ihop i större emballage utan mycket stor risk för förskämning.

Alla dessa nya uppgifter och nya vittnen som skulle kallas presenterades i en inlägga till hovrätten i samband med överklagandet som skulle bevisa att de uppgifter Lantmännen Kronfågel presenterat var uppiktade och sedan skulle bevisas med falskt vittnesmål. Lantmännen Kronfågel motsatte sig att nya vittnen skulle få kallas och alla nya omständigheter inte skulle få tillföras. Det var en juridisk spetsfundighet som hovrätten anammade. Därmed blev förhandlingen en upprepning av vad som sades i tingsrätten och sanningen fick inte komma fram.

Även om den juridiska processen nu är avklarad och avgjord så skall man inte nedslås utan gå till botten med de oegentligheter som förevarit. Jag hade redan innan hovrättsförhandlingen haft ett samtal med ordf. Gunnarsson som lovade att låta sig informeras, vilket han bekräftade i samband med distriktstämman i Örebro. Styrelsen har det yttersta ansvaret för hela verksamheten oavsett om det är enskilda medarbetare som betar sig oetiskt, olagligt eller på annat sätt olämpligt. Revisorerna har skyldighet att granska och vidta lämpliga åtgärder om styrelsen bryter mot uppsatta lagar och förordningar, föreningens stadgar och beslutade styrdokument.

Jag vill fästa revisorernas uppmärksamhet på att Lantmännen på en rad punkter brutet mot gällande bestämmelser och gjorda utfästelser i styrdokumentet "Från jord till bord"

Lantmännen har brutit mot uppgörelse om att enbart leverera dagsfärska sunda produkter.

Man har negligerat reklamationer och undanhållit kontrollmyndigheter lagstadgad information. Hade kontrollveterinären fått vetskap, hade reklamationerna rapporterats till livsmedelsverket och jordbruksverket och utredning påbörjats. Då hade med största sannolikhet den stora förgiftningen inte skett.

Man har inte journalfört gjorda reklamationer och därmed vilselett kontrollmyndigheter.

Man har i stället för dagsfärska vara levererat gammal slakt som enligt personalen toppats med en liten mängd kolsyreis. Denna lilla mängd har i stället haft effekten att det bildats en syrefri miljö under den plastfolie som tejpats fast och botulinbakterier har kunnat bilda gift. Kyleffekten av isningen var försumbar.

1 Styrelsen är ansvarig för och delaktiga i att en konspiration iscensattes av ledande personer för att undanröja de amatörmässiga misstag som gjordes vid hanteringen av de oskylda slaktbiprodukterna. Personalen som utförde jobbet bekräftar att användandet av kolsyreis var ytterst begränsat. 1 eller högst 2 % istället som anvisades av AGA om 12-14 %. Denna förklaring har tillkommit i efterhand och framstår som en korrupsion, då slaktchefen senare genom falskt vittnesmål bekräftade konspirationen.

2 Styrelsen är ansvarig för att slaktchefen på en mängd punkter ljög inför rätten: Någon enstaka reklamation första halvåret 2008 var i verkligheten 5, därtill var det två på hösten och en under 2009. Vi var överens om att Skyberga skulle ta hand om det reklamerade var ett bestämt nej från Skyberga. Vi hade den kyl vi hade och det var Skyberga medveten om. Sanningen var att Skyberga visste om den otillräckliga kylen och gick därför inte med på att där förvara några varor utan att så fort som möjligt leverera. Vi var överens om att man kunde spara från ena dagen till den andra om man tillsatte kolsyreis. Sanningen var att vi provade på hösten 2008 med misslyckat resultat. När produkten huvud/fötter kom ut till containern höll

de en temperatur av 20-25 grader. Sannolikt var temperaturen högre då de kom direkt från lögkaret som höll en temperatur av 53 grader. Att man direkt efter fyllningen drog en plast över och körde in i frysen. Detta var ingen lögn, men ett amatörmässigt misstag som lade grunden för att botulinumgift kunde bildas. Uppgåelsen var att containrarna skulle plastas vid avhämtning för att undvika lufttät lagring. Kylrummet

höll en temperatur mellan 0 – 2 grader. Detta är en omöjlighet då 60 ton skulle passera genom rummet per dag och hälften höll minst 25 grader och resten 7-8 plus att dörrarna stod öppna för transporter. Kolsyreisen lades lager för lager för att få kyleffekt. Sanningen var att ingen av personalen gjort det. Varje gång som gamla produkter levererades kontaktade slaktchefen Skyberga och talade om att det kommer gammal slakt för att som han sa ”ha goda och raka relationer”. Sanningen var att Skyberga via telefon reklamerade 3 gånger ca 20 minuter efter leveransen, en gång efter 3 dagar då vi slog ur infrysningsslådorna och femte gången då djuren började dö. Alla köpare drabbades av överlagrad vara. Det fick danskarna bli medvetna om då de drabbades av botulism i september samma år trots att de kokade varan.

Andra slakterier hanterar biprodukterna på samma sätt. Inget slakteri i Sverige hanterar varorna på detta sätt. Det vanliga är att biprodukterna kyls i vattenbad innan leverans eller frysning direkt. Det påstods att det inte syntes att kolsyreis tillsatts. Sanningen är att det syns mycket väl. Sätter man till 1 % eller 2 % som personalen hävdar ser varan frisk ut på ytan men under ytan förskäms varan mycket snabbt. Sätter man till 12-14% som man måste göra för att uppnå 4 grader så försvinner motsvarande volym och då går det inte hantera de frysta blocken eller det syns att det fattas volym. Skyberga kände till hur hanteringen gick till. Sanningen var att plastning av varm vara för förvaring var en nyhet och avgörande att förruttnelsen och bildandet av botulingift kunde ske. Skyberga lastade containrarna och drog över en vanlig presenning och åkte. Sanningen var att en presenning gör att temperaturen höjs så därför fraktades de enbart plastade. Då kan inte temperaturen öka mer än omgivande temperatur.

Kommer du ihåg att du bekräftat att två containrar med föregående dags slakt levererats den 18 juli. Svar nej. Sanningen var att vi fram till oktober 2008 flera gånger pratat om detta. Så sent som en månad före förhandlingen pratade vi om det. Nu var minnet borta. Har någon annan av kunderna drabbats av botulinförgiftning. Nej. Sanningen var att i Danmark blev det ett stort utbrott i september 2008 som omskrevs en hel del. Ingående misstängt vara var slakt från Valla. Försöket med kolsyreisning i oktober fanns det inget minne kvar om trots att det var slaktchefen som propsade på det, vilket misslyckades.

3 Styrelsen är ansvarig för vad den anlidade advokaten pläderade. Han hävdade att djur upp till 10 veckors ålder inte skall utfodras med foder från Lantmännen då deras hantering var så vanskelig. Därtill skall djuren vara vaccinerade med fullgott skydd. Det torde vara en omöjlighet att bedriva uppfödning med att avstå foder de 10 första veckorna.

4 Styrelsen är ansvarig för att den personal som hanterade biprodukterna och som kände till hur biprodukterna hanterades blivit hotade, omplacerade och på annat sätt blivit trakasserade för att de talat med undertecknad. Om de fortsatte fanns bara alternativet att söka annat arbete. En del av dessa samtal finns förevigade på band.

5 Styrelsen är ansvarig för genom sitt agerande ha förhindrat att sanningen kom fram i hovrätten genom att förhindra att nya vittnen kunde avslöja den amatörmässiga ”foderbomb” som apterades vid anläggningen rutinmässigt, kom i dagsljuset. Varje delägare skall givetvis ha rätten att undersöka och avslöja brottslig verksamhet. Hade inte Lantmännen förhindrat detta skulle den mened som begicks i tingsrätten avslöjats och åtgärdats.

6 Styrelsen är ansvarig för att Livsmedelsverket fördes bakom ljuset genom att inte rapportera en livsfarlig verksamhet trots reklamationer. Detta hotade både säkerheten i livsmedelstillverkningen som fodertillverkningen. Detta var ett brott mot både gällande lagstiftning som Lantmännens etiska kod. Hade rapportering skett redan vid första reklamationen hade förgiftningen aldrig skett.

7 Styrelsen är ansvarig för att den utredning som besiktningsveterinären begärde med anledning av förgiftningen mörklades och aldrig kom till stånd.

8 Styrelsen är ansvarig för att Jordbruksverket fördes bakom ljuset. Man visade aldrig att man tagit i bruk en ny konserveringsmetod som det inte fanns någon dokumentation om att den skulle fungera. Det fanns ingen skriftlig arbetsbeskrivning hur arbetet skulle utföras. Det fanns ingen tillverkningsbeskrivning eller skriftliga instruktioner över rapportering om otjänligt foder. Det fanns ingen dokumentation över reklamationer. Det fanns inget system för nedkylning av vissa varor för att säkerställa en god hygienisk kvalitet. 2012 hade dessa brister åtgärdats men så sent som halvårsskiftet 2009 var hanteringen i containers i bruk. Detta var ett brott mot foderhygienförordningen.

9 Styrelsen är ansvarig för att foderhygienförordningen inte följts. Att identifiera och reducera faror med verksamheten till en acceptabel nivå. Fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt. Fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att verksamheten inte är under kontroll. Någon kontroll gjordes aldrig enligt vittnesmål. Det fanns ingen egenkontroll (HACCP) dokumenterad.

10 Styrelsen är ansvarig för att personalen inte hade tydlig skriftlig information om sina uppgifter, ansvarsområden och befogenheter särskilt i samband med förändringar, så att den önskade produktkvaliteten uppnås. Detta gjordes aldrig. Det skall finnas en kvalificerad person skall utses för att ansvara produktionen. Det fanns inte.. En skriftlig kvalitetskontrollplan skall finnas som bl.a. visar vilka analysmetoder som tillämpas och hur analyserna görs. Inga analyser gjordes. Foder skall lagras och transporteras så att det lätt kan identifieras och inte förväxlas. Det fanns ingen märkning som möjliggjorde att gammalt, otjänligt foder kunde skiljas från friskt. Det blev som rysk roulett för djuren, då det inte gick att urskilja det tjänliga fodret från det otjänliga.

11 Styrelsen är ansvarig för att ABP-förordningen inte följs.

12 Styrelsen är ansvarig för att Lantmännens uppförandekod inte följts. Detta gäller särskilt:

**Omfattning:** Gäller i sin helhet för styrelseledamöter och alla medarbetare i Lantmännenkoncernen.

**Lantbruk:** Vi har ett ansvar för att löpande ge råd till lantbrukare om hur insatsvaror ska användas för att säkerställa effektivt utnyttjande och minimera riskerna.

**Mutor och bestickning:** Ingen form av korruption, mutor eller penningtvätt är tillåten.

**Marknadsföring:** .....korrekt information som inte är vilseledande för kunden.

**Öppen kommunikation:** Lantmännen skall alltid lämna korrekta redovisningar.

**Säkerhet:** Lantmännens personal ska vara observant på förändringar och skeenden som kan påverka säkerheten i och omkring den egna arbetsplatsen.

**Diskriminering och förtryck:** Vår ambition är att verka för mångfald och fokusera på medarbetarnas engagemang och kompetensutveckling. Vi accepterar inte diskriminering, hot, förtryck eller trakasserier i någon form hos våra anställda eller hos våra leverantörer.

**Produkter:** Våra produkter skall vara säkra för användaren eller förbrukaren och vårt ansvarstagande utgår från försiktighetsprincipen.

**Säkerhet och spårbarhet:** Vid fel återkallar vi produkter som innebär en risk för användaren eller förbrukaren.

**Efterlevnad:** Efterlevnad är viktig för våra affärer. Avvikelse ifrån uppförandekoden skall rapporteras till närmaste chef, åtgärdas och följas upp.

Om du tycker att det inte är så viktigt att Lantmännen håller sig rent från korruption, menader mot delägare, hotelser mot personalen och mörkläggningsrapporteringsskyldigheter ska du givetvis rösta mot denna motion.

Undertecknad hemställer:

att revisorerna noggrant granskar vad som ovan beskrivits och lämnar rapport.

att vidta åtgärder mot de ansvariga för de oegentligheter som föreligger.

att i det fall att inga förmildrande omständigheter föreligger för den sittande styrelsen inte bevilja ansvarsfrihet för det gångna året.

Skyberga 24 februari 2014

Sven-Olof Lannhard

