

## **SKUP 2008 – 3**

Prosjekt:	Gulsleipekonsernet
Medarbeider:	Elisabeth Grøndahl
Publikasjon:	NRK Dagsrevyen
Publisert:	Januar - mars 2008
Medium:	TV
Tema:	Næringsliv/helse

**Gulsleipekonsernet Side 1**

# **GULSLEIPEKONSERNET**

**Metoderapport, SKUP 2008 Publisert januar – mars 2008 i NRK Nyheter Elisabet  
Grøndahl, Terrasseveien 1A, 0682 Oslo, tlf.: 97 09 27 73 NRK Dagsrevyen 0340  
Oslo Telefon: 23 04 82 10 Gulsleipekonsernet Side 2**

## **Innholdsfortegnelse**

**1. En nøds-ide s. 3**

**2. Vag problemstilling og trege telefoner s. 3**

**3. Gulsleipe s. 4 4. Skal vi gå for knall eller sånn passe? s. 7 5.**

**Dette er helt umulig s.8 6. Hvordan lage TV av det s.10 7.**

**Finnmark og Nordland s.11 8. Vendepunktet s.12 10.**

**Gulsleipefabrikken s.13 11. Konsernet som ikke forbredte seg**

**s.15 12. Løgner og trusler om søksmål s.16 13. Vi kjører sakene**

**s.18 14. Siste runde... s.20 15. Konsekvenser s.21 16. Hva lærte**

**jeg av dette s.21 17. Vedlegg: Liste over sakene og DVD**

**Gulsleipekonsernet Side 3**

**1.En nøds-ide** Sommeren 2008 satt jeg i hagen hjemme og gruet meg til å begynne i min nye jobb som økonomireporter i Dagsrevyen. Jeg hadde jobbet i FBI i seks år, og gått tilbake til nyhetene. Og de hadde plassert meg i økonomigruppa. Jeg var spent på om jeg ville strekke til, om jeg var for treig etter åtte år ute av nyhetene? Og om jeg ville skjønne nok av økonomi til å gjøre en hederlig jobb for Dagsrevyen.

Det var altså et alvorlig tilfelle av prestasjonsangst. Derfor prøvde jeg å finne hva som helst å grave i som kunne bli en toppsak til Dagsrevyen.

Jeg slo opp mine favorittpostjournaler, kilder jeg har hatt lenge, stoffområder der vet at det finnes avsløringer man kan gjøre. Sant å si hadde jeg regnet med å finne noe veldig kult. Men samfunnet var ikke på min side, etter flere timers søk satt jeg bare igjen med en ting: Aker Seafoods fiskefabrikk i Kjøllefjord i Finnmark hadde ikke hadde særlig godt renhold. Det fant jeg i Mattilsynets postjournal. En traurig sak – selv for en som kan være ganske interessert i fisk. Og jeg trengte noe mer enn en grei sak, jeg måtte ha noe som kunne toppe Dagsrevyen med dunder og brak. Hvor stort kan et renslighetsproblem ytterst i Finnmark egentlig bli? Hjelp. En gjespesak! Men jeg hadde jo ikke noe annet. Så jeg tok med saken med og begynte på jobb.

**2. Vag problemstilling og trege, tvilende telefoner** Da jeg startet med telefonene til Mattilsynet i Finnmark var jeg veldig i tvil om hva saken kunne bli. Den sterkeste motivasjonen var nok det desperate behovet for å føle at jeg hadde noe på gang, hva som helst.

Noen saker er sånn at jo mer du pirker borti saken jo mindre blir det igjen av den. De bare raser sammen. Andre vokser brått for hver telefon du tar. Denne var mer innful og et bakbeist. Først tok det to uker før jeg fikk i tale inspektøren fra Mattilsynet i Midt-Gulsleipekonsernet Side 4

Finnmark. Han var en opptatt mann. Og han var ikke så veldig glad for en telefon fra NRK, merket jeg. Det eneste han ville si da jeg fikk tak i ham var at det hadde vært mange runder med kritikk på denne fabrikken. Den var gammel og trengte modernisering, men eierne ville trolig flytte produksjonen til et annet sted og da ville problemene løse seg.

Han hadde en del bilder av de uhygieniske forholdene ved fabrikken, men da jeg ba om innsyn fikk jeg avslag, bildene var ikke vedlagt tilsynsrapportene og derfor var de ikke offentlige dokumenter, men bare Mattilsynets egen dokumentasjon. Og den ville de ikke dele med oss. Uten bilder kommer man ingen vei på TV.

Jeg skjønnte at jeg holdt på med en vrien og vrang og kjedelig møkkasak. Men jeg bestilte de rapportene han hadde, uten bilder. I tillegg bestilte jeg de viktigste tilsynsrapportene på alle de sju fabrikkene til Aker Seafoods. Og da jeg fikk dem skjønnte jeg at vi hadde noe. **3. Gulsleipe** Her var det rapporter med billeddokumentasjon vedlagt. Og det jeg fant var sjokkerende mange alvorlige rapporter om helsefarlige forhold ved flere av Aker Seafoods fabrikker.

Da jeg søkte på nettet så jeg at lokalavisene i Nrdland og NRK hadde skrevet om den mest alvorlige rapporten. Men de hadde ikke satt den sammen med resten av rapportene, fra alle fabrikkene. Ingen hadde sett at dette var mer enn et engangstilfelle. Men det var det. Gulsleipekonsernet Side 5

*Gulsleipe i platefryseren til Aker Seafoods Melbu. Foto: Mattilsynet*

For gang etter gang, år etter år fortalte rapporter om bakteriebelegget gulsleipe i fiskefabrikker, om gammel fisk med avvikende lukt, sprukken fisk i oppløsning, fuglefjær og fluer, elendig hygiene som bare oppnås ved å unnlate å vaske i fabrikken i lang tid.

*Råtnende fisk, Aker Seafoods Melbu. Foto: Mattilsynet Gulsleipekonsernet Side 6*

*Interessant måte å lagre kveite på, med pallen rett på kveita. En sånn fisk er verdt en liten formue. Aker Seafoods, Melbu. Foto: Mattilsynet* Torskeproduksjon til menneskemat som foregikk sammen med produksjon av dyrefor og i samme utstyr, totalt manglende renhold, rustent og fettete produksjonsutstyr, kaos på fryselageret der mat og dyrefor ble lagret sammen.

Rapportene fortalte også om produksjon av nesten et tonn helsefarlig kongekrabbe i et fryseanlegg i Vardø til tross for at anlegget var så muggent at Mattilsynet hadde stengt det for flere år siden. Overskriftene i tilsynsrapportene handlet om helsefarlig matproduksjon. Mat som ble produsert under slike forhold at det kunne være fare for matforgiftning for de som spiser fisken. Mattilsynet reagerte med hastevedtak og trusler om stengning, trusler om tvangsmulkt og et anlegg som faktisk ble stengt. De andre fortsatte stort sett som før. År etter år. Jeg ble veldig overrasket. Hvordan var dette mulig? Hvorfor skulle en så seriøs bedrift ha helsefarlig hygiene? Aker Seafoods omsetter for flere milliarder kroner i året, og selger fisk til gourmetlandet Frankrike. Var ikke eieren Kjell Inge Røkke redd for sitt firmas rennomme? Og hvorfor ble de ikke stoppet av myndighetene? Gulsleipekonsernet

Side 7

**4. Skal vi gå for knall eller sånn passe?** Jeg fylte opp en ringperm med rapporter om dårlig hygiene i Aker Seafoods. Det var så mange at bare utskrivning, systematisering og arkivering tok flere kvelder etter jobb, klassisk gratisjobbing fordi jeg ikke ville belaste overtidskontoen, jeg ønsket ikke å ha den typen press på meg som ny i avdelingen. Siden jeg nå så at dette var en sak tok jeg den med til sjefen min. Steinar Mediaas var veldig begeistret og ville naturligvis gjerne vite når vi skulle kjøre saken. Et betimelig spørsmål og et nervepirrende øyeblikk. For det er ikke hver dag man avslører så alvorlige forhold hos en så stor og seriøs bedrift. Og når man først gjør det kan det hende man er på sporet av noe virkelig stort. For å finne ut det må man undersøke omfang, konsekvenser og årsaksforhold. Men da må du ha støtte fra sjefen i at dere skal undersøke mer, i stedet for å publisere. Til tross for at slike undersøkelser går parallelt med annen produksjon – man leverer altså hele tiden – er det min triste erfaring er at bare to av ti sjefer går med på at man skal jobbe videre med saken. De andre åtte er redde for å miste saken mens man sjekker videre og de skjønner ikke vitsen med å satse mer for å få noe stort. De syns passe holder lenge. Men det skulle vise seg at sjefen min ikke er blant de åtte. - Kan vi gjøre saken større? Da gjør vi det! Sa Steinar Mediaas. Et nydelig, vakkert øyeblikk. På dette tidspunktet begynte min kollega å grave i Terrasaken, etter at Finansavisen hadde hatt sin avsløring i sitt første oppslag. Siw Nygaard og jeg begynte å samarbeide om å finne ut hva saken egentlig besto i og hvordan vi skulle lage TV av noe så finansielt. Etter noen uker med graving i CDO-er og andre tyngre finansinstrumenter lyktes vi både med å finne ut hva som egentlig foregikk og lage godt TV av det. Aker Seafoods ble lagt helt til side, mens vi i mange dager var eneste medium som fulgte etter nordlandsordførere på advokatmøter og på Terramøter i Oslo. Gulsleipekonsernet

Side 8



Etter hvert eksploderte saken og vi fikk ikke gjort noe annet på mange uker. Det hele var veldig morsomt, samtidig var saken så stor at det tok luven av alt annet. Hvem ville bry seg om noe gammel fisk etter dette?

Jeg ville. Jeg hadde nå sterk magefølelse på at dette var en god sak – men helt overbevist var jeg ikke. Hvor mye bryr egentlig folk flest seg om fiskefabrikker? Og gulsleipe? Var det verdt så mye ekstra jobbing mellom alle andre oppdrag og på kveldstid? Jeg tvilte på det. Men jeg klarte ikke stoppe heller. **5. Dette er helt umulig** To store problemer avtegnet seg. Det ene virket helt håpløst. For at det skulle bli tv av saken måtte vi komme inn og filme. Men hvordan skulle det gå an? Jeg snakket med mine kilder som mente at det var så å si umulig. Fabrikkene ligger på små steder der alle kjenner alle. Og ingen er så dum at de slipper inn NRK i en fabrikk med gulsleipe. Det andre problemet var å finne ut hvor fisken ble solgt. Om den ble solgt i norske butikker og i tilfelle hvilke. Jeg sjekket med fiskegrossister, men de ville ikke svare fordi dette var forretningshemmeligheter. Mattilsynet hadde ingen anelse om hvor fabrikkene solgte fisken sin hen. Jeg prøvde å ringe mine egne kilder i fiskebransjen, men de visste ikke hvem som var kundene til Aker Seafoods. Men de sa at Aker Seafoods er så stort at det faktisk ville være rart om noen klarer å unngå å kjøpe fisk derfra.

Og det var jo bra. Men det gjensto likevel å kunne bevise det. Jeg ville ikke si at folk kanskje kjøpte fisk fra navngitte fabrikker med helsefarlige forhold, jeg ville si det sikkert.

Her stanget jeg hodet i veggen. Men løsningen viste seg å være så enkelt at det nesten var flaut. Som forbrukerjournalist burde jeg visst det for lenge siden. For da jeg hadde kontakt med Findus om en annen sak, om hvor mye av

Findusfisken som egentlig er norsk (det er langt mindre enn folk aner) spurte jeg om det var noen måte man kunne finne ut hvor fisken kommer fra som kunde.

Direktøren svarte: *"Det står en kode på esken. Det er koden til fabrikken som produserte fisken. Mattilsynet sitter med listen over fabrikker og koder."*

Og slik var det. Jeg printet ut listen over fiskefabrikker fra Mattilsynets hjemmeside og tok den med i butikkene. Alle Aker Seafoods fabrikker ble sjekket mot innholdet i fiskedisken. Og hadde det vært en helt vanlig dag på jobben så hadde ikke kodene vært å finne i diskene. Men det var ikke en vanlig dag.

For av der i disken i rad etter rad lå det fiskepakker med koden N 161.

Aker Seafoods Melbu. Selveste gulsleipefabrikken! Etter hvert hadde jeg vært innom de fleste kjedene. Norgesgruppens kjeder Ultra, Meny, og Kiwi hadde både Findusfisk, sitt eget merke First Price og Fiskemannen-merket produsert på N 161 Melbu. Icakjeden solgte fiskepakker med sitt eget Icamerke, rett fra Melbu. Remakjeden har bare fisk med sitt eget merke Godehav og den fisken produseres andre steder. Coop hadde Findusfisk fra Melbu, men produserte sine egenvarer på en annen fabrikk på Vestlandet. Jeg gikk jevnlig i butikker i omkring tre måneder og fulgte med for å se at det ikke var en tilfeldighet, men at de produserte på denne fabrikken systematisk. Gulsleipekonsernet Side 10

Det gjorde de. Og jeg ble sterkt i tvil. Hvordan kunne dette foregå uten å bli stoppet? Flere av fabrikkene hadde hatt dårlig hygiene i flere år. Uten at Aker Seafoods tok tak i det. Og uten at matvarekjedene så ut til å reagere. Hvorfor det? Når vi diskuterte saken i redaksjonen og andre steder var det vanskelig å få folk til å tro at dette stemte. Vi sjekket og dobbeltsjekket, men fant ingen feil i dokumentasjonen.

**6. Hvordan lage TV av det** Så kom problemet med å få komme inn og filme elendigheten. Hvordan skulle vi få til det? Jeg diskuterte med gamle kolleger og med Gunnhild Viken, redaktøren i Lørdagsrevyen, som var interessert i å sende saken. Skulle vi prøve oss med skjult kamera, hvis saken var alvorlig nok? Men hvem skulle vi hekte det på? Fiskefabrikkene ligger på små steder. Vi så ikke det som en mulighet. Vi konkluderte med at vi bare fikk reise opp, ta med oss Mattilsynets bilder og rapporter og konfrontere de som drev fabrikkene uten forvarsel, men på en ryddig og redelig måte. Så fikk vi håpe at Mattilsynets folk kunne svare godt for seg og være tydelige på hva som var problemet, og at bildene som de hadde tatt ville være billedbevis godt nok. Vi valgte ut tre steder å reise til. Det ene var naturligvis fabrikk nummer N 161 Aker Seafoods Melbu i Vesterålen. De andre var Aker Seafoods Båtsfjord og Aker Seafoods Vardø i Finnmark. Jeg hadde avtaler med folk i Mattilsynet i Øst-Finnmark og i Vesterålen. De var våre sannhetsvitner og vi sto og falt med hvor gode de var. Mattilsynets folk er ofte svært tilbakeholdne, mange av dem har veldig dårlige erfaringer med pressen. Noen har sjefer som er skeptiske til offentlighet, store matbedrifter kan lage voldsomt med bråk overfor Mattilsynet når pressen tar tak i saker. Det er helt normalt at det trues med rettsaker. Så det koster en del for dem å stå frem sterke og klare mot milliardkonsernene. Jeg håpet det beste. Folk i Aker Seafoodsfabrikkene hadde vi ikke snakket med. Gulsleipekonsernet Side 11

Det ville bli en dyr tur. Det hadde vært veldig mye arbeid. Nå måtte det bære eller briste.

Dette punktet er det absolutte dødpunkt for en reporter. Nå har du satset alt og nå kan du risikere å tape det i løpet av noen dager. Jeg satt på Widerøeflyet med to tanker. Så moro å komme til fantastiske Finnmark! Eventyraktig å se Melkøya fra fly, den lå som en glødende diamant i havgapet i vintermørket. Men er verdt det? Når så mye står på spill? For første gang i mitt liv var jeg helt sikker på at jeg ville slutte som journalist. Jeg orket ikke flere runder med å satse så mye penger, forventninger og hardt arbeid og være så spikret til veggen av tvil og uro.

**8. Finnmark og Nordland** Mandag formiddag i begynnelsen av januar kom vi til Båtsfjord og intervjuet Mattilsynet om hvordan forholdene var hos Aker Seafoods Vardø da Mattilsynet i Øst-Finnmark fant det nødvendig å stenge anlegget og ta beslag i et parti med 800 tonn kongekrabbe og pålegge bedriften at de skulle sende det til et destruksjonsanlegg. Inspektøren var en veldig nøktern kar, en klassisk norsk tilhenger av understatement, men uendelig stødig og troverdig i levende live. Vi kunne ikke være sikre, men håpet han skulle fremstå på samme vis på TV. Han fortalte at Aker Seafoods hadde brukt et fryseanlegg som Mattilsynet hadde stengt for flere år siden på grunn av voldsom muggvekst, til å fryse ned kongekrabbe. Uten tillatelse og uten å si noe. Tilfeldigvis hadde Mattilsynet oppdaget krabbekartongene som bedriften hadde satt på et ekstra lager, og analyser viste at de var så infisert med mugg at det nesten ikke var mulig å måle så store muggmengder. Inspektøren var sikker på at Aker Seafoods plan var å selge disse krabbene, som var verdt omkring 250.000 kroner. Inspektøren fortalte at store deler av anlegget til Aker Seafoods viste seg å være så muggent at Mattilsynet måtte stenge hele stedet. Selve anlegget var fortsatt stengt, lukket og låst. Vi reiste dit og fikk bare mørke vinternattsbilder av et anlegg på ei brygge ut mot havet. Gulsleipekonsernet Side 12

Vi hadde jobbet fra 7 om morgenen til midnatt og fått et helt greit intervju og noen ordinære bilder. Vi var helt utslitt, hadde kjørt i fire timer over en fjellovergang og bare spist kjeks og grusom pizza. Og vi følte at vi ikke hadde oppnådd stort. Fyttigrisen for en følelse. En overgang til informasjonsbransjen var helt klart i sikte. **9. Vendepunktet** Tirsdag reiste vi til Sortland for å snakke med Mattilsynet der. Fra vi gikk gjennom døra til kontorene deres var verden en helt annen. For her snakket vi om en fabrikk som gikk for full maskin. I følge Mattilsynet uten å ha trygg styring på hygiene og kvalitet. Mattilsynet hadde forberedt seg godt. Jeg hadde gjort det samme. Vi hadde nå snakket sammen siden september og det hadde ført til at de var trygge på meg sa de. De syns jeg hadde satt meg godt inn i saken, og var ikke så redde for at det skulle oppstå misforståelser og feil. Derfor ville de gjerne snakke om problemene i Aker Seafoods Melbu. Det er veldig sjelden man vet sikkert at man har godt stoff når man nettopp har gjort et intervju. Men da jeg kom ut fra Mattilsynet visste jeg det. Dette var viktige forhold, formidlet på en svært overbevisende måte. Mattilsynet på Sortland kunne dokumentere at Aker Seafoods fabrikk på Melbu var en notorisk gjenganger når det gjaldt helsefarlige tilstander. Mattilsynet hadde gjort fem inspeksjoner de siste to årene og alle sammen avdekket hygiene som var så dårlig at det kunne gi sykdomsfremkallende mat. Mattilsynet mente nå at fabrikkens ledelse ikke var pålitelige når det gjaldt kvaliteten på fisken de tok inn og hygienen på fabrikk. I følge Mattilsynet hadde Aker Seafoods Melbu tatt inn i fabrikk fisk som var gammel og luktet forferdelig som ikke var brukelig som menneskemat. De produserte torsk til menneskemat i fryserer som var infisert med bakteriebelegget gulsleipe, og ansatte sto og spylte på dyrefor så det sprutet ut over fisken som skulle selges som mat.

På fryselageret fant Mattilsynet stadig mye rart, blant annet fisk uten emballasje og merking lagret sammen med dyrefor. På lageret for rå fisk hadde det i flere år vært vannlekkasje i taket. Der kom Gulsleipekonsernet Side 13

vann som kunne være infisert med bakterier fra måker og kjemikalier fra fryseanlegget og dryppet ned på fileten. Dette hadde de bilder av. Og bilder og rapporter var sendt til Aker Seafoods, som i sin tur ikke hadde sendt kommentarer eller innsigelser tilbake. De hadde bare lovet at de skulle bli bedre. Men det ble de ikke. Gang etter gang hadde Mattilsynet pålagt bedriften å forbedre hygienen, uten at det så ut til å bli hørt. Nå vurderte de snart å stenge fabrikken.

**10. Gulsleipefabrikken** Fotografen Gunnar Sakshaug og jeg kjørte ut til fabrikken på Melbu. På veien ut ble vi nesten overfalt av det vakre landskapet vi kjørte igjennom. Vi stoppet i fem minutter og rev av tre landskapsbilder med snøkledd fjell, nordlandsk, gåtefullt vintermørke og noen røde hus ved det grønne, klare havet. Namnam bilder. På Melbu fant vi ut at fabriksjefen var gått for dagen, men på mobiltelefon fortalte vi at vi hadde sett en masse dårlige rapporter fra Mattilsynet og at vi derfor gjerne ville inn og se fabrikken. Men det passet dårlig den ettermiddagen. Vi kunne heller komme tilbake dagen etter og filme da, sa han. Og det ble avtalen. Vi visste at hvis det nå var mørkete på denne fabrikken så ville den mørkete være borte i morgen. Men det kunne vi jo ikke gjøre noe med. Dagen etter viste fabriksjefen oss rundt. Han viste oss en svært moderne fabrikk som hadde mye nytt utstyr for å lage fileter på en svært rask måte. Alt så rent og fint ut under vårt besøk. Vi viste ham rapporter og bilder og han kommenterte og forklarte. Men forklaringene var ikke så gode.

At de hadde hatt gulsleipe i produksjonen var fordi han som jobbet der ble så sliten at han ikke hadde vasket. Fabriksjefen mente det ikke stemte at de hadde produsert torsk til menneskemat mens gulsleipa var der, selv om det kom frem på bildene fra Mattilsynet, der man ser torskenakkene stikke frem fra platefryseren. Gulsleipekonsernet Side 14

Og den er infisert med den kjente, gule fargen til gulsleipa. Når det er gulsleipe betyr det at bakteriene som jo egentlig er usynlige, er til stede i så store mengder at man ser dem. En dråpe vann som renner nedover gulsleipa og treffer fisken kan inneholde millioner av bakterier.

Fabrikk sjefen avviste også at det var et problem at de hadde tatt inn mange tonn med dårlig fisk som luktet vondt for produksjon. De hadde produsert den delen av fisken som var ok, resten skulle de bare kaste, sa han. At det dryppet fra taket ned på fileten stemte heller ikke, selv om det kom frem på bilder. Og det kunne ikke inneholde bakterier fra måkene, for måkene kunne jo tross alt ikke komme seg igjennom taket, sa fabrikk sjefen. Når vi spurte hvor fisken deres endte hen så ønsket han ikke å si noe om det.

Forretningshemmeligheter. Men jeg fortalte at jeg visste at den ble til Findus fisk og andre merkevarer i norske butikker. Men nei, det var ikke riktig, de produserte ikke for Findus her, sa fabrikk sjefen. Han insisterte på det. Men jeg hadde sett fisken selv over flere måneder og visste at den fisken kom fra denne fabrikk. Ikke skygge av tvil etter så mye sjekking. Det ga en god følelse. Flink journalist jo!

Om kvelden etter fabrikkbesøket ringte produksjonsdirektøren i Aker Seafoods til meg. Han svæet vennlig og ville ikke være til bry sa han, men lurte på hvilken del av NRK vi kom fra og hva det var vi skulle lage reportasje om. Vi fortalte det. Vi hadde fått våre opptak og reiste nå hjem. Gulsleipekonsernet Side 15

**11 Konsernet som ikke forberedte seg** Tilbake i redaksjonen ba vi om et intervju med konsernledelsen i Aker Seafoods om forholdene ved fabrikkene. Det tok omkring ti dager før de kunne sette av en ansvarlig representant til oss. Jeg tok også en prat med sjefen for Lørdagsrevyen, Gunnhild Viken. Vi var enige om at vi ikke måtte sette saken opp for publisering før vi visste hva Aker Seafoods hadde av motargumenter. Fikk vi for dårlig tid på oss ville de kunne påstå omtrent hva som helst uten at vi hadde mulighet til å sjekke om deres argumenter medførte riktighet. Derfor laget jeg på dette tidspunktet en annen sak for Lørdagsrevyen om noe helt annet, for å holde produksjonen oppe. Det ble rimelig fullt i hodet.

Ti dager etter hjemkomst møtte vi produksjonsdirektør Terje Kjøløy i Aker Seafoods hovedkontor på Aker Brygge. Han hadde med seg en presserådgiver. Under intervjuet viste det seg fort at konsernledelsen ikke tok Mattilsynets rapporter alvorlig. De kjente til noen av hendelsene i tilknytning til rapportene som Mattilsynet hadde skrevet, men det var gjennom fabrikkens sjef på Melbu og ledere på de andre fabrikkene.

Vi viste frem bilder og rapporter. Vi snakket om de mugne krabbene. 800 kilo kongekrabbe som Mattilsynet tilfeldigvis oppdaget på et lager. Kjøløy fortalte at det var krabber de ikke hadde hatt noen planer om å selge. Krabbene ble bare brukt til å prøvekjøre kjøleanlegget med. Spørsmålet om hvorfor de prøvekjørte et muggent, stengt kjøleanlegg med varer for omkring 250.000 kroner fikk jeg aldri svar på. Det viste seg at Produksjonsdirektøren ikke hadde sett en eneste av Mattilsynets rapporter om helsefarlig hygiene i produksjonen. Det var ikke noen rutine i konsernet for å lese rapportene. Produksjonsdirektør Kjøløy synes ikke det var nødvendig fordi de hadde sine egne folk på kvalitetssikring som han mente var vel så strenge som Mattilsynet. Og fabrikkene var godkjent av de store, norske matkjedene og de store europeiske matkjedene og av Findus, som også hevder at de har svært strenge krav.



Men han fortalte også at ingen av disse kontrollørene noen sinne kom på uanmeldte kontroller. De sa alltid fra i god tid før de kom. Kjøløy viste også til bakteriestikkprøvene som de selv tar på fabrikkene. 250 stykker i året. De har ikke vist farlig bakterieinnhold, i følge produksjonsdirektøren.

Så ba Kjøløy om å få noen ekstra dager på seg for å svare på en del av spørsmålene. Det fikk han. Mens vi ventet på flere svar snakket jeg med Per Einar Granum, professor i trygg mat på Norges Veterinærhøgskole. Han sa at bakteriestikkprøver er et dårlig system for matsikkerhet. Bakterier opptrer helt lokalt. Du kan ta en prøve av den ene enden av en fisk og få gode resultater, mens det er farlige bakterier i den andre enden av den samme fisken. Når man da tar en stikkprøve av ti tonn fisk sier det seg selv at det gir lite informasjon om bakterieinnholdet.

Det er på grunn av dette at man i stedet sikrer at hygienerutinene er gode i matfabrikker, slik at man ikke slipper farlige bakterier inn i produksjonen, fortalte Granum. **12. Løgner og trusler om søksmål** Nå begynte Aker Seafoods å henvende seg til oss på en langt mer aggressiv måte. 24. Januar fikk jeg vite at konsernet hadde sendt brev til toppledelsen i NRK og truet med søksmål. Akerfolkene som jeg hadde kontakt med hele tiden gjorde det uten å nevne det for meg. Konsernsjefen i Aker Seafoods begynte nå å ringe til min Dagsrevysjef Grethe Gynnild Johnsen mange ganger hver dag. Problemet som oppstår i en sånn sak der den kritiserte part er aggressiv, rik og kan bruke mange PR-rådgivere, er all uroen som blir sendt inn i NRK systemet. Mange henvendelser til sjefene hver dag om stadig nye ting fører til at mange forskjellige sjefer trenger stadig nye svar på sine spørsmål. Dermed rekker vi nesten ikke lage saken. Men i dette tilfellet skjønte lørdagsrevysjef Gunnhild Viken kjapt hva som foregikk. De skulle ikke få stoppe oss ved å bombe oss med henvendelser. Gunnhild prioriterte å lage saken, sjefene måtte vente. Jeg har vært i møte med aggressive storkonsern før. Derfor vet jeg at det viktige nå er hvilke argumenter de kommer med. Har de vesentlige Gulsleipekonsernet Side 17

innvendinger som de kan dokumentere så er vi lutter øre. Men ikke ellers. Vi ønsker ikke at et sterkt trusselbilde fra et stort selskap med mye penger skal bidra til at vi lager en svakere sak enn vi ellers ville gjort. Da vi så at de truet mye og hadde dårlige argumenter skjønnte jeg at vi hadde en god sak. Har de sterke fakta som de kan bruke i argumenter overfor oss så gjør de det. Har de ikke slike fakta så er det eneste som står igjen å prøve å skremme oss med rettsak. Og det var akkurat det de gjorde nå. Selv om det var veldig mye stress rundt meg så kjente jeg at jeg smilte. Dette har jeg gjort før. Nå vet jeg hva som skjer. De er på vikende front.

VI merker oss at det Aker er mest opptatt av er et bilde Mattilsynet har tatt av dårlige torskefileter som Mattilsynet sier Aker produserte flere tonn av. Dette bildet merker vi at de absolutt ikke vil at vi skal bruke.

Jeg sjekker for tredje gang med Mattilsynet om de er i tvil om hva bildet viser og hva som skjedde. Det er de ikke. Men Aker Seafoods kaver veldig for å stoppe bildet. Først sier Terje Kjøløy at den torsken ikke var dårlig. Den var av god kvalitet og det var helt ok at de produserte fileten av den. Og derfor skal ikke

**NRK vise bildet.** *Omstridt fiskebilde. Torsk eller sei, det som inspektøren holder i hånden? Foto Mattilsynet. Gulsleipekonsernet Side 18*

Så kommer en epost der Kjøløy sier at torsken ikke var helt fersk og derfor ble den saltet. Så kommer enda en epost fra Kjøløy og der sier han at det faktisk ikke var noen torsk i det hele tatt. Det var faktisk en sei! Og det har de en som er villig til å vitne på. Så kommer et veldig rart utspill. Produksjonsdirektøren i Aker Seafoods sender meg et brev som Fiske- og Havbruksnæringens Landslag (FHL) har skrevet. Et veldig merkelig brev. FHL er lobbyorganisasjon for fiskebransjen og Aker Seafoods er deres største medlem. I brevet står det at *FHL har snakket med distriktssjef i Mattilsynet i Vesterålen Per Arne Ystmark, som forteller at de slett ikke mener at den omtalte torsken ble brukt i produksjon, men at det er bilde av fisk for destruksjon.* Et sånt dokument har jeg aldri sett før. For det som står der ser ut til å være fri fantasi. Jeg snakker nå med Mattilsynet daglig i forbindelse med kryssjekking av dokumentasjon. Per Arne Ystmark sier han aldri har sagt det som står i brevet. Hvordan kunne FHL tro at vi skulle godta det uten å sjekke? Vi ber dem bestemme seg for hva tilsvaret deres skal gå ut på. De bestemte seg til slutt. **13. Vi kjører sakene** Så ble det lørdag. Jeg hadde jobbet dag og natt i mange dager. Men nå skulle den første saken på lufta. Den ble kvalitetssjekket og dobbeltsjekket av NRK-jurist Jon Wessel-Aas, sett av sjefer og programledere og vaksjefer. Så kjørte vi saken. Den satt som et skudd! **Toppsak Lørdagsrevyen:** 26.1.08 Helsefarlige forhold avdekket gang etter gang ved Aker Seafoods fabrikk som lager Findusfisk **Toppsak Kveldsnytt lørdag:** 26.1.08 Matsikkerhetsprofessor sjokkert over Aker Seafoods Gulsleipekonsernet Side 19

**Toppsak Dagsrevyen søndag:** 27.1.08 Matvarekjedene som er kundene til Aker Seafoods er rystet over hygienen på Melbufabrikken **Toppsak Dagsrevyen mandag:** 28.1.08 Aker med helsefarlige forhold på flere fabrikker; produserte muggen kongekrabbe i Vardø og har i årevis hatt dårlig hygiene i Kjøllefjord

28.1.08 Fiskeriministeren frykter dårlig rykte for norsk fisk Aker Seafoods direktør Yngve Myhre konfrontert av Jon Gelius i studio Alle sakene ble også publisert på nett og i radio. Distriktskontorene i Nordland og Finnmark laget egne oppfølginger og magasinsendinger om saken underveis. Mandagen sank Aker Seafoods aksjen 9,9% til 30 kroner på børsen. Den holdt seg i en periode på et litt lavere nivå enn ellers. Sakene satte dagsorden og ble sitert i de fleste andre medier. Uten at vi visste det ble den også fanget opp av Nytt på Nytt-redaksjonen som brukte Akersaken som rød tråd i sin sending uken etter, og laget en egen Aker Seafoods-quiz.

Samtidig merket vi tydelig at det ble drevet en motkampanje av krefter som trolig var i og rundt konsernet for å få på trykk påstander om at Mattilsynets vurderinger ikke var riktige. Gulsleipekonsernet Side 20

Bladet Vesterålen trykket flere artikler der Aker Seafoods var eneste kilde, med sterke påstander om at Mattilsynets rapporter inneholdt feil. Fortsatt var det partiet med gammel torsk som var den viktige saken for Aker. De påsto at torsken var sei som Mattilsynet hadde gjort en brøler og tatt feil av. De sa at gulsleipa bare hadde vært i produksjonen av dyrefor, og de sa at Melbufabrikken selv hadde tatt tak i problemene. Og at alle problemer var løst. Dette påsto de også i intervjuer med oss, selv om dokumentasjon viste at det var galt. Vesterålen trykket påstandene, uten noe tilsvar fra Mattilsynet. Og folk jeg møtte sosialt hadde begynt å tro på desinformasjonen. Og vi så at det var lite vi kunne gjøre med det. Men så roet det seg og vi gjorde andre ting i redaksjonen. Jeg hadde ikke sett for meg at det ble noe mer. **14. Siste runde..** Men etter påske fant jeg en ny rapport om helsefarlige forhold hos Aker Seafoods Melbu. Og nå truet Mattilsynet med å stenge halve fabrikken. Denne gangen tok matvarekjedene dette langt mer på alvor. Nå hadde de ventet at alt skulle være i orden. Men det var det ikke. Ica kuttet ut leveransene fra Melbufabrikken. Meny, Ultra, Kiwi og Spar i Norgesgruppen var helt på grensen til å gjøre det samme. Nå er tillitten på et bunnivå, fortalte informasjonsdirektøren der. Og nå tok Aker Seafoods saken langt mer alvorlig. De stengte halve fabrikken selv og tilkalte bygningsarbeidere på dagen for å rette opp feilene. Og vi fikk oss ny toppsak:

**Toppsak Dagsrevyen:** 25.3.08 Enda en rapport om helsefarlige forhold fra Mattilsynet - Aker Seafoods stenger deler av Melbufabrikken på grunn av det Ica-kjeden stopper alt innkjøp fra Aker Seafoods Melbu Økoredaktør Steinar Mediaas kommenterer i studio Gulsleipekonsernet Side 21

**Sak Dagsrevyen:** 26.3.08 Fiskeriministeren er mer bekymret for ryktet til norsk fisk Norges største supermarkedskjeder i Norgesgruppen har minimal tillitt til Aker Seafoods og vurderer å kutte dem ut Sakene ble også publisert på nett og sendt i radio.

**15. Konsekvenser** Mattilsynet på Sortland snakker om Aker-effekten. Etter sakene i media har fabrikken blitt en mønsterbedrift. De er nå nøye med å følge opp alle regler i matloven og driver en langt bedre bedrift som kan være mye tryggere på at kvaliteten de leverer er god. Det betyr at faren for at dårlige bakterier kommer seg med i fisken som kommer fra N 161 er langt mindre enn før. Og at fisken du kjøper trolig er ferskere når den fryses ned. Det betyr også at fabrikk som bruker penger på hygiene ikke i så stor grad trenger å frykte å bli utkonkurrert av andre som sparer penger på å kutte ut renholdet. I tiden rett etter sakene var alle fiskefabrikker på Sortland så rene som de aldri har vært før. Fortsatt er de langt bedre enn de var. Mattilsynet på Sortland var i veldig hardt vær mens det sto på, men de mener absolutt at det var verdt det. I dagligvarebransjen har de sett at deres egne kvalitetssystemer ikke fanger opp alt. De vet nå at det kommer rapporter i Mattilsynets postjournal, men jeg vet ikke om de leser dem.

16. Hva lærte jeg av dette? Tilslutt kommer altså visdomsordene. Hold dere fast: Det kan komme mye bra ut av litt fæl prestasjonsangst og å føle seg tvunget til å satse på en ikke-sak - Tross overbevisende sertifisering og trygg mat-systemer i de store, rike supermarkedene i Norge og resten av Europa er det fullt mulig at maten kommer fra et sted som er fullt av gulsleipe. - NRK-kolleger elsker gode saker og gir masse støtte - Ingen steder får du saken ut og setter dagsorden i flere dager på den måten du kan i NYDI fordi alle rundt deg er med og løfter saken og sender den ut - Store bedrifter har store PR byrå. De er mange, du er en. Sett av mye tid.