

Kontrolrapport



Virksomhed **Sevel Slakteri A/S detail afd.**

Adresse **Søgårdvej 28**

Postnr./By **7830 Vinderup**

CVR-nr. **26686997**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-11-2016



Tidligere kontrol

Dato	27-10-2015	
Dato	09-04-2014	
Dato	05-02-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum og i opskæringsafdeling. Gennemgået procedurer for temperaturkontrol af slagtedyr inden opskæring. kontrolleret temperatur på hakket oksekød, virksomheden oplyser at hakkekødet køres i kølerum igen efter hakning hvis der er behov herfor. Gennemgået procedurer for temperaturkontrol inden udlevering af div. ferske fødevarer. Overværet opskæring af oksebagfjerding. Kontrolleret adskillelse slagtekroppe og indmad i kølerum. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved indgang og i opskæringen. Gennemgået opskæringsrækkefølge vedrørende dyr-arter. Ingen anmærkninger.

Gennemgået generelle temperaturkrav i detail-ledet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opskæringsafdeling, herunder overliggende konstruktioner. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af opskæringslokale udleveringsrum og oveliggende konstruktioner i samme. Der er afskallende maling i loftet i opskæringen over skærebordet. Der er noteret i vedligeholdelsesplan at der er afskallende maling i loftet, der er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Sevel Slakteri A/S detail afd.**

Adresse **Søgårdvej 28**

Postnr./By **7830 Vinderup**

CVR-nr. **26686997**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke bestilt, men indhentet tilbud på udbedring af loftet, virksomheden forventer udbedring heraf snarest. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer for november 2016. Virksomheden har fremvis procedurer og flow for opskæring af returdyr. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om kontrol og dokumentation af udleveringstemperaturer/temperaturer på hakkekød.

Virksomheden oplyser at temperatur på kød i detail ikke er et CCP, men temperaturen vil styres via målinger og dokumentation i den daglige gennemgang fremadrette. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-11-2016

Dato