

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rævhede**

Adresse Sandmosevej 84

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 38888838 Aut.nr. 5651

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til hakket kød og tilberedt kød: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af procedure til at sikre at temperaturen i råvarer ikke overstiger 7 °C, herunder at råvarer opbevares på køl ved max. 2 °C, at der i lokaler hvor der fremstilles hakket kød og tilberedt kød er 12 °C samt at det sikres at fremstillingsprocessen er kortvarig. Gennemgang af procedure til at sikre at hakket kød efter fremstilling nedkøles til max 2 °C og at tilberedt nedkøles til max 4 °C. Set dokumentation for at hakket oksekød fremstillet den 7. november 2023 er fremstillet af kød af dyr slagtet den 3. november 2023. Ved egne observationer set at der i pølsemageri og i pakkeri er håndvaske med haner udformet med henblik på at hindre spredning af kontaminering.

Temperatur, køle- og frostlagre: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for logning af temperatur i råvarekølerum, 0-grader kølerum, frostrum og færdigvarekølerum den 13. november 2023.

Procesforurening og PAH ved røgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af procedurer for at mindske dannelsen af PAH ved røgning, herunder anvendelse bøgesmuld, koldrøgning i traditionelle røgovne samt indirekte røgning og røgning i kort tid i stålovn.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler og udstyr: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af procedure for renholdelse af røgovne og bure for at mindske kontaminering af fødevarer med PAH. Virksomheden oplyser, at de traditionelle røgovne ikke rengøres. Ved egne observationer set at stålovn og bure som anvendes til både stålovn og de traditionelle røgovne fremstår renholdte.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

13-11-2023

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rævhede**

Adresse Sandmosevej 84

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 38888838

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Måleudstyr, kalibrering/vedligehold: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at et eksternt firma servicerer loggersystemet til registrering af temperatur årligt og når virksomheden oplever uregelmæssigheder i systemet. Virksomheden oplyser, at håndholdte termometre kalibreres vha. isvand og kogende vand, men at kalibreringen ikke er dokumenteret. Virksomheden oplyser, at de fremadrettet vil dokumentere kalibreringen.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremstilling af røgvarer forholder sig til risikoen for dannelse af PAH i fødevarer og det er på baggrund af fremstillingsprocessen vurderet, at PAH ikke er en relevant hazard.

Mærkning og information: Næringsdeklaration: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Marineret lammeulotte pakket dags dato er mærket med en læsbar næringsdeklaration i tabelformat med de obligatoriske angivelser i korrekt rækkefølge.

Godkendelser m.v.: Identifikationsmærkning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Marineret lammeulotte er mærket med et let læseligt ovalt identifikationsmærke med landekoden for Danmark, forkortelse for fællesskabet og virksomhedens autorisationsnummer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Røgaroma: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at der ikke anvendes røgaroma ved fremstilling af røgvarer.

Kemiske forureninger: Visse forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har ikke udtaget prøver af røgvarer til undersøgelse for forekomst af PAH. Virksomheden fremviser baggrundsdokumentation med resultater fra videnskabelige undersøgelser foretaget på området, hvoraf det fremgår at mængden af Benzopyren i kødprodukter er målt til 0,16 µg/kg og at mængden dermed ligger under grænseværdien på 2,0 µg/kg.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift