

Heilbrigðisskoðun hrefnukjöts

Verknúmer þjónustu-/eftirlitsaðila (ef við á): _____

Vottorð um skoðun á hrefnukjöti

Undirrituð/undirritaður hefur í dag; _____ framkvæmt skoðun á kjöti af hrefnu með

Rekjanleikanúmer _____

Um er að ræða u.þ.b. _____ kg af hrefnukjöti og

u.þ.b. _____ kg af öðrum afurðum af hrefnu.

Við skoðun var:

- Eðlilegur litur á kjötinu
- Óeðlilegur litur á kjöti
- Eðlileg lykt af kjötinu
- Óeðlileg lykt af kjötinu
- Ís hreinn
- Óhreinindi á ís
- Kjöt hreint
- Óhreinindi á kjöti
- Hitastig í kjötbitum var undir 4°C í _____ mælingu/m af _____
- Hitastig í kjötbitum var yfir 4°C í _____ mælingu/m af _____

Aðrar athugasemdir

Undirskrift:

Skoðunarmaður og stimplun

Gátlisti

Heilbrigðisskoðun hrefnukjöts



Eftirlitspættir

Dagssetning	Tími	Rekjanleikanúmer dýrs	Númer á kari	Hitastigsmæling* < 4°C**	Magn í kari sirkað (kg)	Athugasemd	Kvittun

* Mæla skal 4 kjötbita í hverju kari.

** Um hitastig gildir að kjöt skal kælt niður fyrir >4°C og -18°C fyrir frosnar afurðir.

Sýnatökur eru í samræmi við ákvæði 19.gr., VIII. kafla, reglugerðar 489/2009 og viðauka I í sömu reglugerð.

Sýnatökur eru samkvæmt sýnatökuáætlun Matvælastofnunar.

Taka skal aðskilið sýni fyrir aðskotaefna, eiturfna- og þungmálmamælinga og annað fyrir örverusýnatöku. Merkja skal sýni með rekjanleikanúmeri fyrir hvert dýr. Taka skal v. örverurannsóknna eitt sýni af tíunda hverjum hval beint af dýri eða eitt sýni einu sinni í viku af þremur tegundum af skornu kjöti eftir því hvernig veiðar eru skipulagðar. Opinberar sýnatökur og aðrar sýnatökur geta einnig verið í samræmi við beiðni kaupenda.