

Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DanePork A/S**

Periode: Marts 2024

Antal kontroller: 21

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger **side 1 af 1**

40 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger.

Adresse Tørskindvej 19

Postnr./By 7183 Randbøl

CVR-nr. 13222495 Aut.nr. 865

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	19			
Rengøring	1			
Vedligeholdelse	1			
Virksomhedens egenkontrol	1			
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information	1			
Godkendelser m.v.	17	3	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet
<u>1</u> Ordinær kontrol ___ Kontrolkampagne
___ Ekstra kontrol ___ Kædekontrol
<u>20</u> Anden kontrol

1. marts 2024

SSOP under produktion:

Indskærpelse pga. 6 kasser med kød uegnet til konsum, henstillet i højlageret, kasserne var ikke mærket op med produktionsdato/affalds kategori. Produkterne blev kasseret.

11. marts 2024

SSOP under produktion:

Indskærpelse af at virksomheden mangler implementering og effekt af SSOP-procedurer under produktion. Konstateret: kød og blodrester på juletræer, rust på juletræs elevator (skinkeophæng), plastik afskærmning ved rygsav med løse plastflapper. Kondens på ventilator over produktzone (juletræer med skinker) med risiko for produktforurening. Snavsede juletræer sendt til rengøring, teknisk afdeling skifter plastafskærmning efter produktion, kondens nedtørret.

13. marts 2024

Kontrol af slagtehygiejne:

Indskærpelse af at i alle produktionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering. Konstateret: Knivsterilisator ved pluksudtagning målt til 71,5 grader C. Involverede slagtekroppe blev dampsuget i efterkontrollen, der blev åbnet for det varme vand i sterilisatoren, temperaturen efterfølgende målt til over 82 grader C, medarbejder genstrueret af mester.

27. marts 2024

SSOP under produktion:

Her og nu forbud mod anvendelse af manuel midtflækker sav. Saven blev ikke rengjort/steriliseret tilstrækkeligt mellem slagtekroppene (klinge med produktrester). Saven blev rengjort og forbudet hævet.

Fødevarestyrelsen

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

08-04-2024

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk