

# Kontrolresumé

Virksomhed **Danish Crown**

Periode: Juni 2019

Antal kontroller: 20

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Danmarksgade 22

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26121264 Aut.nr. 31

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	16	1		
Rengøring	1			
Vedligeholdelse	2			
Virksomhedens egenkontrol				
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information	1			
Godkendelser m.v.	17	3		
Særlige mærkningsordninger	1			
Varestandarder				
Tilsætningsstoffer m.v.	1			
Kemiske forureninger				
Emballage m.v.	1			
Andet				

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud, forbud eller tvangsbøder
<b>4</b>	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
___ Ordinær kontrol	<u>1</u> Kontrolkampagne
<u>1</u> Ekstra kontrol	___ Kædekontrol
<u>19</u> Anden kontrol	

40 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

Det indskræpes, at virksomheden skal implementere SSOP-program og procedurer, som er tilstrækkelige til at forhindre direkte forurening, eller at produkterne bliver hygiejnisk fejlbehæftede.

Følgende er konstateret: Rene knive der hænger klar på væggen i mellemgangen, er forurenede med opsprøjt fra gulvet. Knivene blev tørret af med sprit og kontrolleret igen kl. 6.00. Ingen produkter var involveret.

Det indskræpes, at virksomheden skal implementere SSOP-program og procedurer, som er tilstrækkelige til at forhindre direkte forurening, eller at produkterne bliver hygiejnisk fejlbehæftede.

Følgende blev konstateret ved opfølgning på korrigerende handlinger kl. 10.05: Rotastikkens knive var forurenede med gødningslignende partikler, idet medarbejder påsatte dem i maskinen. Rotastikkens håndtage var rene.

Opfølgning på ovenstående indskærpelse kl. 10.40:

Rotastikkens knive var rene.

Ingen anmærkninger.

Det indskræpes, at fødevarer i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminerede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Følgende er konstateret:

Afløb i midtflækkesav stoppet. Skyllevand løb ud over slagtekroppe. Afløbet blev rensset. 5 slagtekroppe sendt til damp sugning-Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

01-07-2019

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

# Kontrolresumé

Virksomhed **Danish Crown**

Adresse Danmarksgade 22

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26121264

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Det blev indskærpet at behandling, forarbejdning og lagring af animalske biprodukter i virksomheder eller anlæg skal udføres under forhold, der hindrer krydskontaminering.

Under tilsynet blev følgende konstateret af veterinærkontrollen: Hvid skovl hang op ad rød skovl, virksomhedens QA-medarbejder skyllede den hvide skovl med 82°C vand og hængte skovlen på dens rette plads. I plucksnedskæring var der flere berøringer mellem hvide, røde og grønne spande, virksomhedens QA-medarbejder flyttede spandene væk fra hinanden. I pluckskølerum var der opbevaring af produkter til human konsum i vemagvogne med kontakt til dyrefoderkar. Virksomhedens QA-medarbejder flyttede vemagvogne med human konsum varer væk fra kar med dyrefoder. Veterinærkontrollen observerede ingen krydskontamineringer af produkter.