

Kontrolresumé

Virksomhed **Danish Crown**

Periode: August 2019

Antal kontroller: 22

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	21			
Rengøring	2			
Vedligeholdelse	1			
Virksomhedens egenkontrol				
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information	1			
Godkendelser m.v.	18	4		
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, 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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> 22 Anden kontrol	

Der er 43 kontrollerede forhold, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

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:

Under tilsyn blev det kl. 11.45 observeret, at en medarbejder ved stødbordet ikke steriliserede knive mellem hver slagtekrop, men kun imellem hver anden slagtekrop. Veterinærkontrollen påpegede problemet overfor mester, som ikke reagerede og dernæst korrigerede veterinærkontrollen pågældende medarbejder. Medarbejder ændrede ikke adfærd. Dernæst påpegede veterinærkontrollen problematikken overfor en anden mester, som tog affære og korrigerede pågældende medarbejder. Derefter steriliserede vedkommende kniven mellem hver slagtekrop.

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 blev konstateret:

Under tilsynet blev der efter frysetunnelen observeret dryppende kondens i produkter. Virksomheden fjernede pågældende produkter, som blev kasseret og sørgede for nedtørring af kondens indtil pausen. I pausen blev alle produkter fjernet fra rummet, og al kondens blev pustet rent. Ved rekontrol kl. 8.30 var der igen kondens. Der er tidligere



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2019

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

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

