

Kontrolrapport



Virksomhed **Danish Crown Foods A/S,**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Inventorium

Adresse Tulipvej 10

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 14003606 Aut.nr. 4987

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	
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under produktion og oplagring, ingen produktion ved dagens besøg; gennemgået flow af produktion, faciliteter til hygiejnisk håndvask; personlig hygiejne, helbred og husorden - herunder omklædnings faciliteter; opbevaring af indpaknings og emballerings materialer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens seneste dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier for fødevarer sikkerhedskriterier, listeria monocytogenes nul i 25g på et parti på kylling pålæg. Samt stikprøvevis resultater for månedlig miljø prøver.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen jf Alt om listeria på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: procedure for sikring af at lastrum fremstår rent i egen transport, herunder rengørings skema.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning, struktur og udstyr herunder lys af følgende lokaler: produktions lokaler og opbevarings lokaler samt procedure for vedligeholdelse af transport bilen. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktions lokaler, herunder at døre og porte lukker tæt samt virksomhedens system til opfølgning på bemærkninger fra eksterne skadedyrsfirma.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med fokus på listeria, røgromaer, varmbehandling og nedkøling. Stikprøvevis kontrolleret CCP opvarmning og nedkøling for to produkter i perioden siden sidste kontrol besøg.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: animalsk og ikke animalsk råvarer til produktion.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

29-09-2020

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

