

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

Thorning

Adresse **Bommen 9**

Postnr./By **8620 Kjellerup**

CVR-nr. **14003606** Aut.nr. **4658**

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer				
Rengøring				
Vedligeholdelse	1			
Virksomhedens egenkontrol				
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information				
Godkendelser m.v.	1	2		
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> 3. Anden kontrol	

Periode: Marts 2022

Antal kontroller: 3

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

2 kontrolleret forhold gav ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

USA - SSOP før produktion:

En indskærpelse af, at alle fødevarer skal beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand. Alle redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentlig rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Rengøring og desinficering skal finde sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås.

Følgende blev konstateret:

I stativvasker indvendigt blev der fundet massive, mørke fedtede muglignende belægninger. Stativvasker blev rengjort og efterfølgende kontrolleret og godkendt.

USA - SSOP før produktion:

En indskærpelse af, at rengøringsstanden inden opstart af produktion skal være tilstrækkelig.

Følgende blev konstateret:

Tilsynsførende fra fødevarestyrelsen finder under gennemgang efter virksomhedens gennemgang, produktrester/fedt isneglehus på frosthakker, på spændeskive til hulskive på frosthakker, på bånd over mixer, på skråbånd fra mixer til stopper, på bånd til mixer, indtørret snavs under aftagerbånd på pølsestopper samt produktrest/indtørret fedt på håndbruser til produkter ved pølsestopper 2.

Kontrolleret at virksomheden foretog fornyet rengøring og desinfektion af ovenstående omtalte områder og at rengøringsstanden var tilstrækkelig

Fødevarestyrelsen

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

01-04-2022

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af