

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Kilen 10**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **26121264** Aut.nr. **304**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Hygiejne under produktion : Kontrolleret fremføring af bagte leverpostej i aluminiumsbægere i reolkøler (bufferreol) til pakkeri (pakkelinje 3) og påfyldning af rå leverpostej med efterfølgende fremføring til spiralfryser. Set at produkterne holdes såpas adskilt at der ikke er risiko for krydskontaminering. Produkter med teknisk betingede fremføringsfejl blev konsekvent kasseret. Gennemgået anvendelse af filtre i ventilations system (F9-filtre) til produktionslokaler og kontrol af effekten igennem luftkimsprøver i lokalerne.

- Hygiejne under oplagring: Køleopbevaring af råvarer i plastforede kar og bakker samt transportable beholdere som vemag-vogne kontrolleret for passende mulighed for køling og tilgængelighed.

- Indpakning og emballering: Overværet lågpåsettelse, indpakning med krympfolie, og efterfølgende fremføring fra rent område til pakkeri for emballering af indpakkede produkter i kartoner.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Ved gennemgang af dele af virksomheden (hygiejnesluser, bufferreol, indpakning køl, emballage lagre, råvare afvejning, råvare køl, tapning og indpakning frost, pakkeri) kontrolleret at produktionsområderne fremstår tilfredsstillende rengjort og er holdt rent under produktionen.

Registreringer af regelmæssig kontrol blev fremvist.

- Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer: Kontaktområder og produktzoner stikprøvevis kontrolleret for visuel renhed under produktionen.

Gennemgået dele af virksomhedens overvågningsresultater, herunder mikrobiologisk kontrol og arbejdsgang ved afvigelser (information af rengøringsfolk, omprøver).

05-09-2023

Dato

3 timer 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Kilen 10

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information:

- Sporbarhed: Eksempler på handelsdokumenter med angivelse af sporingsrelevante informationer (ejer, afsender, partiidentifikation og omfang, modtager) blev fremvist.

Godkendelser m.v.:

- Identifikationsmærkning: Kontrolleret at modtagne råvarer (svinelever, spæk) er forsynet med identifikationsmærker fra slagterierne. Set at virksomhedens etiketter til tilberedt kød (frossen leverpostej) indeholder identifikationsmærket. Vejledt konkret om at der skal være dokumenteret egenkontrol, som viser at animalske produkter er mærket op med identifikationsmærker, og, når det kræves, at identifikationsmærker virker forseglende (fersk kød, spiselige slagtebidprodukter).

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

05-09-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk