

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DANISH FOOD COMPANY SLAGELSE**

A/S

BEST BEEF

Adresse **Kongstedvej 2F**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **36410604** Aut.nr. **4624**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning og kølemuligheder i kølebiler. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikofaktorudpegning og egenkontrollens tilpasning til virksomheden

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender et standardiseret egenkontrolprogram der i ringe grad er tilpasset til virksomheden. Det indeholder Risikovurdering, procedurebeskrivelser, Hazards og dyrearter der ikke er relevante for virksomhedens produktion. Desuden er de mikrobielle risikofaktorer: Samonella, Campylobacter, Listeria Monocytogenes, Bacillus cereus, VTEC, Clostridier, M.v. behandlet under eet. Med "sundhedsmæssig vurdering": "Alvoren er varierende fra alvorlig til mild" (Dette er ikke en risikovurdering, men en generel betragtning. Hvorfor det heller ikke giver mening at behandle alle de bakterielle farer, under eet) "Forventet forekomst hos det levende dyr": "Forekommer hos alle levende dyr, Stammer fra Fækal forurening og miljø" (sidstnævnte må siges at gælde for samtlige kendte bakterier og vira i hele verden,) Styrende faktorer benævnes "Håndteres via national overvågning af salmonella" (Det er lidt naivt at at forvente at forekomsten af Listeria, VETC, clostridier, Yersinia m.v, kan håndteres via en national overvågning af salmonella) Hvilken Salmonella der er tale om (S.Dublin, S.typhimurium, S. Enterididis ?) er også uklart.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Da virksomheden straks vil tage kontakt til deres konsulent.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for hvordan et egenkontrolprogram kan være tilpasset den enkelte

14-12-2023

Dato

1 time 30 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 FOOD COMPANY SLAGELSE**

A/S

BEST BEEF

Adresse **Kongstedvej 2F**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **36410604**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhed og være specifik og operationaliseret. Det er ikke hensigtsmæssigt at den indeholder generelle almindeligheder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter . Autorisation og aktiviteter gennemgået. Virksomhedens autorisation bliver opdateret i forbindelse med autorisationen.

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk