

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 6

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26121264 Aut.nr. 884

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	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Kontrollen er foretaget med udgangspunkt i at virksomheden er 3.partscertificeret.

Gennemgang af 3. parts certificerings rapport fra BRC, QS og IFS fra den 05.-07.12.2023.

Gennemgået minors i rapporter: BRC (14 minors), IFS (21 minors) og QS (10 minors).

Gennemgået virksomhedens opfølgning på minors i rapporter.

Følgende emner er dækket af 3.partsrapporter:

Returnering.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Fremmedlegemer:

Kontrolmetode: Egne observationer og proceduregennemgang.

Kontrolleret procedurer for metaldetektor og X-Ray (proc. 10-03-01-AAL), råvaremodtagelse (proc. 06.01-01) og brud på emballage (gennemgået mundtligt).

Kontrolleret implementering af procedurer i produktions- og opbevaringslokaler: Set brug af metaldetektor på pakkebåndsbånd. Virksomheden demonstrerede kontrol af om metaldetektor fungerer. Set dokumentation for d.d.

Kontrolleret for mulige fremmedlegemer i form af løst rust, belægninger, løse fuger og opsprøjt på luftposer i produktionslokaler.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Hygiejne under produktion eller oplagring:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure.

Set procedure 06-03-13 Fremstilling af Topping produkter.

Kontrolleret opbevaring og håndtering af kød m.v. under produktion herunder overdækning af kar i hakke/miksrum.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle og fryserum.

Kontrolleret for kondens på overliggende konstruktioner.

Kontrolleret hygiejnisk færden under produktion i

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 6

produktionslokaler.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Indpakning og emballering:

Kontrolmetode: Egne observationer, kontrol af implementering af procedure.

Set procedure 06-01-04-AAL Modtagelse og opbevaring af emballage.

Kontrolleret om emballage opbevares hygiejnisk forsvarligt på lager og under produktion.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Krav til hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød og kødprodukter:

Kontrolmetode: Egne observationer og proceduregennemgang.

Kontrolleret virksomhedens procedure til kontrol med modtagelse af kødråvarer.

Set procedure 06-03-09 Fremstilling af fars.

Set virksomhedens dokumentation for modtagekontrol fra den

Kontrolleret at kontaminering af kødet og produkterne undgås, herunder at arbejdet skrider kontinuerligt frem, eller at de forskellige produktionsbatcher holdes adskilt, at virksomheden har rum til separat oplagring af emballeret og uindpakket kød og emballerede og uindpakkede produkter, og har lokaler, der er udstyret, så de opfylder temperaturkravene, har håndvaske med haner, der er udformet med henblik på at hindre spredning af kontaminering, til brug for det personale, som håndterer kød og produkter, der er uindpakket, og har faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med ligestillet virkning (sprit).

Kontrolleret krav til råvarer til tilberedning af kødprodukter.

Kontrolleret at kød, herunder hakket kød og tilberedt kød, der anvendes til fremstilling af kødprodukter, opfylder kravene til fersk kød.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Rengørings- og desinfektionsmidler:

Kontrolmetode: Egne observationer, kontrol af implementering af procedure samt dokumentgennemgang.

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 6

Kontrolleret opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler på virksomheden i særskilt rum. Kontrolleret kemiplan. Virksomheden har syredag 2 gange om ugen, da der er meget kalk på virksomheden.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret analysemetode: Der anvendes godkendt analysemetode. Godkendt laboratorium: Virksomheden sender til SGS og eget laboratorium i Horsens.

Set prøveudtagningsplan for Listeria: Der udtages prøver ca. hver 4. uge.

Rengøringsprøver for Listeria: Der er i år udtaget rengøringsprøver fra mange steder på virksomheden. Set resultater fra de sidste prøveudtagninger fra 2024: Der er udtaget 136 prøver. Der har været 14 positive (species) - alle fra afløb. Der er taget omprøver.

Proces-miljøprøver (2 timer efter start, program for udstyr og områder): I færdigvareafdelingen: Her er der også taget prøver, men ikke så mange. Der er i 2024 taget 13 prøver - der var ingen positive prøver.

Virksomheden blev generelt vejledt om at udtage flere prøver under produktion.

Produktprøver: Set prøver fra Frikadeller: Alle frikadeller-produkter er nu stabiliserede og hører under fødevarerkategori 1.3 (alle under 10 cfu/g, tilbagekald hvis over 100 cfu/g): Der har ikke været nogle positive prøver i 2024. Set prøver fra positiv release produkter - heller ikke nogle positive prøver her.

Råvarekontrol (om råvaren er ukontamineret /lavt kontamineret med Listeria): Virksomheden udtager ikke prøver af råvarer der kommer ind på virksomheden.

Kontrolleret virksomhedens opfølgning ved en evt. overskridelse:

-Procedure for rengøring og desinfektion gennemgås.

Møder med Rengøringselskab.

-Gennemgang af om der er risiko for produkterne.

-Ekstra rengøring og desinfektion ved fund af L. Monocytogenes samt ekstra rengøringsprøver og miljøprøver.

-Risikovurdering udarbejdes i samarbejde med Danish Crown hovedkontor.

-Dokumentation vil blive gennemgået for at finde en årsag til overskridelsen. Evt. ekstra prøver for Listeria vil

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 6

blive taget på hele virksomheden (rengøringsprøver, miljøprøver og produktprøver).

Hvis der findes Listeria i færdigvarer vil Fødevarestyrelsen blive informeret og produkterne vil blive trukket tilbage hvis produkter er godkendt og sendt ud fra virksomheden.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol:

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan:

Kontrolmetode: Procedure og dokumentgennemgang.

Set virksomhedens skriftlige HACCP-plan med risikoanalyse. Set underskrevet risikoanalyse fra den 22.05.2023.

Set overvågningsprocedurer for CCP 1 Varmebehandling i kogeskab (min. 76 grader eller tilsvarende). Set beskrivelse af korrigerende handlinger. Dokumentation for kalibrering af mastertermometer, indstikstermometer og rumfølere er kontrolleret i 3.parts rapporter. Indstikstermometre kalibreres 1 x pr. måned.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

CCP'er:

Kontrolmetode: Procedure og dokumentgennemgang.

Kontrolleret procedure AAL 06.02-04 og dokumentation (skema AAL 1-408) for CCP-overvågning for CCP 1 Centrumtemperatur i produkter min. 76 grader eller tilsvarende.

Set overvågnings-procedure for CCP 1 (sensor i produkt) samt at den kritiske grænse er beskrevet.

Kontrolleret verifikation af kogningen og dokumentation herfor: Dokumenteres i skema AAL 1-408 dagligt for hvert kog: Set dokumentation for d.d.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

Autorisation og godkendelser:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af dokumentation.

Kontrolleret virksomhedens autorisation i forhold til virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 5 af 6

Godkendelsesvilkår kontrolleret.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Registrering af særlige aktiviteter i KOR:

Kontrolmetode: Procedure og dokumentgennemgang.

Kontrolleret risikoaktiviteter på virksomheden.

Virksomheden er registreret til: Slagtning/opskæring/fremstilling af kød, fisk eller produkter heraf – engros.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger:

Nøglehulsmærket:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret betingelser for anvendelse af nøglehulsmærket. Kontrolleret krav til den grafiske udformning af nøglehulsmærket (grøn/sort, R – reg. varemærke indtil 1.sept. 2024). Kontrolleret anvendelse på færdigpakkede fødevarer.

Nøglehulsmærket må benyttes ved mærkning og præsentation af fødevarer, hvis fødevaren efter indplacering i korrekt fødevaregruppe opfylder alle kriterier fastsat for den pågældende fødevaregruppe i bilag 2.

Produkter kontrolleret: Virksomheden har kun frikadeller med nøglehulsmærket.

Frikadeller/kødboller: Gruppe: 24 b). Rå eller spiseklare produkter, som indeholder hakket kød.: Krav:

- fedt højst 10 g/100 g

- sukkerarter højst 3 g/100 g

- salt højst 1,7 g/100 g

Set virksomhedens dokumentation for overholdelse af krav for Kalkunfrikadeller. OK.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Kemiske forureninger:

Visse forureninger:

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 6 af 6

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og risikoanalyse.

Set at virksomheden i deres risikoanalyse har taget stilling til

Kemiske risici som Bly, Cadmium, kobber, kviksølv, nikkel, tin, zink m.v., Dioxin, PCB, perchlorat, tetrachlorethylen, nitrat, PAH, akrylamid m.v. og biologiske risici: Mykotoksiner/ochratoksin.

Risikoanalysen anser ikke disse forureninger for at være aktuelle – så længe myndighedsprøver ikke indikerer et problem.

Virksomheden har procedure for tilbagetrækning af produkter i tilfælde af forurening.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.:

Materialer og genstande:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure mundtligt - proc. er kontrolleret på hovedkontoret.

Kontrol af overensstemmelses erklæringer fort udstyr som virksomheden selv køber ved siden af indkøbscentralen i Danish Crown A/S: Virksomheden har ikke købt udstyr fra andre end steder der er godkendt af Danish Crown A/S. OK.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

19-03-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift