

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 11

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	2
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	1
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	

Endelig kontrolrapport

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for anvendelse af handelsdokumenter ved transport af ABP (13.1) Eksempel på udfyldt handelsdokument for transport til anden virksomhed forevist. kontrolleret hvordan virksomheden sikrer sig at modtager 063-PF-002 er godkendt til at håndtere den aktuelle kategori af ABP på fødevarestyrelsens hjemmeside. Virksomheden oplyser at ABP i form af blod alene bliver videresolgt til anvendelse i biogasproduktion.

Fremmedlegemer:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure.

Virksomheden har procedurer for Metaldetektorer (evt. CCP), plastik scanner/Vision, varemottagelse, brud på emballage under hakning/pakning, løbende kontrol for kondens, flager (under SSOP procedurer). Set at fremmedlegemer er med i risikovurdering under fysiske risici: Set step: Farsfremstilling/Stopning (06-02-02-SVE fra aut. 211) samt sprøjter i Salamiaafdelingen.

Kontrolleret at fremmedlegemer hører under de skriftlige forebyggende foranstaltninger og procedurer er beskrevet i risikoanalysen: Set proc. for pakning af kogte varer 0701.

Metaldetektor testes ved opstart/skift/afslutning.

Dokumentation for test kontrolleres lokalt på virksomhederne

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Kontaminering med allergener:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure.

Kontrolleret virksomhedens procedure for håndtering af allergener. Set at allergener er en del af risikoanalysen.

Kontrolleret at håndtering af allergener* hører under de skriftlige forebyggende foranstaltninger og er beskrevet og vurderet i risikoanalysen: Set for mælk proc. 0018 Mælk og mælkeprodukter der hører under kemiske risici.

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

8 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 11

Procedurer for håndtering af allergener herunder procedure for rengøring og personlig hygiejne og produktionsplanlægning og personalets rolle for fødevarerens sikkerhed i forhold til allergener er lokale procedurer der skal kontrolleres lokalt.

Virksomheden laver analyser for allergener i deres produkter - dette kontrolleres også lokalt på de virksomheder der har allergener i deres produktion.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Indpakning og emballering:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure.

Kontrolleret virksomhedens procedure for Indpakning og emballering:

Kontrolleret at Indpakning og emballering hører under de skriftlige forebyggende foranstaltninger og er beskrevet og vurderet i risikoanalysen.

Kontrolleret procedure for Modtagekontrol af emballage samt procedure for at flytte emballage fra lager til produktionslokaler (pallehætter fjernes). Set SSOP procedure for aut. 65 omkring håndtering af emballage.

Set risikovurderingen step 0604 Pakning og svejsning af folier - proc. for fremmedlegemer 08-02-02.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: udførelse og dokumentation af risikoanalyse og HACCP- plan for procestrin på sort slagtegang: bedøvelse, afblødning, ophæng, skoldning, stikning, hårstøder, svidning og skrab. kontrolleret virksomhedens begrundelse for at biologisk hazzard salmonella, kemisk hazzard rengøringsmidler/glidestangsfedt/kondens samt fysisk hazzard forurening glas/plast mv. ikke giver anledning til fastsættelse af kritiske kontrolpunkter. Kontrolleret procedure for årlig revision af HACCP program samt passende opbevaring af alle dokumenter og registreringer. Eksempel fra aut 14 på årlig revision udført 12/12-22 forevist, kontrolleret underskrivende parts HACCP kendskab.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedure 6.15.1 omkring gennemførelse af overvågning på slagtegang, for udpejet CCP, forurening af slagtekroppe med synlig mave -tarmindhold.

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 11

Offentliggørelse af kontrolrapport:

Offentliggørelse af kontrolrapport/kontrolresumé:

Kontrolmetode: Procedure og dokumentgennemgang.

Kontrolleret procedure for offentliggørelse af kontrolrapport/resumé mundtligt.

Kommunikationsafdelinger opsætter siden med link.

Kontrolleret at der på virksomhedens hjemmeside er henvisning til kontrolrapporter for hovedkontoret og de forskellige fabrikker.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Mærkning og information:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedure for videregivelse af oplysninger om oprindelse. Kontrolleret eksempel på handelsdokument med anførte varenumre (tildelt hver specifik varekategori i SAPP systemet) med angivelse af oprindelsesland. Grise leveret til Danish Crown skal jf. code of conduct være føde og opvokset i Danmark.

Anprisninger:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret procedure for anprisninger: Proc. omkring Claims. Alle afdelinger (jurister, lokal virksomhed, Food Safety and Quality) gennemgår informationer på emballage inden den godkendes. Set 12.04 System til godkendelse af produkter og K-12-001- anprisningsoversigt.

Kontrolleret brug af dyrevelfærdsmærket på Tulip Bacon: Mærkning af reimporteret bacon fra Tyskland herunder krav om godkendelse hos FVST inkl. dok. for sporbarhed og adskillelse). Se under emnet "Dyrevelfærdsmærkningsordning".

Kontrolleret anprisning af fedtindhold i leverpostej til Sverige (aut. 304 Aabenraa): Anvendelse af "Mindre fedt" og "Lavt fedtindhold" på leverpostej til Sverige.

Set virksomhedens dokumentation for brug af "Mindre Fedt" på pakken. Virksomheden fremviser dokumentation for at produktet indeholder 30 % mindre fedt end lignende produkter i Sverige (Markedsanalyse

08-06-2023

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

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 11

). OK.

Vedrørende "Lavt fedtindhold":

Følgende er konstateret: På Danish Crown A/Hjemmeside står der ved produktet at der er "Lavt fedtindhold". Krav til at bruge denne beskrivelse er at der højst er 3 g fedt/100 gram i produktet. Idet produktet indeholder 15 g fedt/100 gram overholder produktet ikke kravet. Beskrivelsen er ikke på selve pakkerne med leverpostej - kun på hjemmesiden. Virksomheden oplyser, at det straks vil blive fjernet fra hjemmesiden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Godkendelser m.v.:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for modtagelse af grise til gruppevis levering. (12.3.2.8) forevises eksempel på dispensation modtaget fra landmand før levering på slagteri.

CVR- og P-nummer:

Kontrolleret at virksomhedens registrering stemmer overens med virksomhedens aktiviteter.

Gennemgået risikooplysninger:

Aktivitetsbaseret risikokarakterisering for 2023:

Godkendelsesvilkår kontrolleret.

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer.

Risikoprodukter: Ingen

Risikoprocesser: Ingen

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Kontrol ved indførsel, herunder returvarer EU/3.lande:

Kontrolmetode: Procedure- og dokumentgennemgang.

Kontrolleret virksomhedens procedure for returvarer: Proc. 07.04 Returvarer af 30.06.22, K-703 Hjemkaldelse og returvarer og K-004 Genindførsel fødevarer.

Set dokumentation for returvarer genindført fra USA (ankom til Danmark den 01.03.23).

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse **Danish Crown Vej 1**

Postnr./By **8940 Randers SV**

CVR-nr. **26121264**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 5 af 11

Produkterne kom fra aut. 65. Årsagen til det kom tilbage er at USDA ikke havde dokumenteret for godkendelse af varerne ved ankomst til USA.

Kontrolleret at procedurer indeholder

Krav fra veterinærkontrollen:

1. en vurdering af de dyresundhedsmæssige forhold i de lande, hvor fødevarerne har været transporteret eller opbevaret
2. originaleksemplaret eller en bekræftet kopi af det eksportcertifikat, som ledsagede fødevaren ved udførslen
3. en erklæring fra myndigheder med en begrundelse for afvisningen
4. dokumentation fra myndigheder med garanti for, at sendingen har været opbevaret og håndteret korrekt.

Krav fra Grænsekontrollen:

Varen skal genindføres til EU via et godkendt grænsekontrolsted, og her underkastes veterinærkontrol.

Procedure for modtagelse på virksomheder:

Herunder at

Den påsatte forsegling må brydes af modtagevirksomheden, på følgende betingelser:

ved modtagelsen tages et billede af den ubrudte forsegling

- virksomheden bryder forseglingen, og sender straks besked pr. mail til fødevarekontrollenheden om, at forsendelsen er modtaget. Mailen skal vedhæftes billedet af den ubrudte forsegling.
- forsendelsen skal indskrives i fortegnelse over modtagelse af kanaliserede forsendelser og afklipping af myndighedssegl. CHED -nummer, seglnummer og containernummer skal noteres i fortegnelsen.
- det afklippede segl gemmes til næste tilsyn og afleveres til den tilsynsførende.
- ved uregelmæssigheder underrettes fødevarekontrollenheden straks.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

USA, artsbestemmelse af fersk kød/køddprodukter:

Virksomheden oplyser, at de ikke har procedurer og prøver for artsbestemmelse på slagterierne. Vedrørende kødproduktvirksomheder så skal hele kontrollen ligge lokalt idet procedurer og prøver er meget forskellige fra

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 6 af 11

virksomhed til virksomhed.

I fremtiden kontrolleres emnet lokalt.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

KPK-USA Uddannelseskrav, kødkonserves:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure 08.00-01.

Kontrolleret at de personer, der udfører overvågning og kontrol, har den nødvendige uddannelse og faglig viden.

Set dokumentation for personale fra Kvalitetsafdelingen i Vejle: GUNBR (kvalitetsleder): Canning-bevis og False kursus fra 2023.

Konservesregler kontrolleres lokalt på aut. 65.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftelige procedurer (12.3.2.1) for denaturering af selvdøde dyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedr. USA krav E-coli blev kontrolleret procedure 11.7.14 -der er udarbejdet en skriftlig prøveudtagningsprocedure, med beskrivelse af prøveudtagere, prøveudtagningssted, og hvorledes udtagne prøver håndteres. Det sikres at prøverne udtages tilfældigt: PC udvælger hvilke slagtekroppe der skal udtages prøve fra. Udtagne prøver undersøges ved TEMPO analyse metoden på akkrediteret laboratorium (ISO 16649-2 juli 2001) Virksomheden foretager præcise registreringer af cfu/Cm2.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for overholdelse af krav til mikrobiologiske kriterier -Kina. (11.7.9)

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer til at forhindre forurening af slagtekroppe, organer og andre dele med synligt mavetarm indhold gennem hele slagteprocessen; er

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 7 af 11

indarbejdet i SSOP programmet. Kontrolleret eksempel på håndtering af produkter fra Blans.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger vedr. grundlæggende krav USA/HACCP: virksomheden har udpejet forurening med mavetarmindhold som CCP. (6.15.1) kontrolleret den skriftlige procedure. Det fremgår af proceduren at myndighederne straks informeres ved overskridelse, samt beskriver kriterier for overskridelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger vedr. løbende krav USA/ HACCP: proceduren beskriver virksomhedens løbende overvågning af slagtekroppe, samt verifikation af udførelsen af overvågning. Virksomheden fører logbog for løbende registreringer. Løbende registreringer indføres med dato, sted samt initialer. Der findes procedurer for udførelse af årlig revision af HACCP-planen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for hvordan der foretages gennemgang af at alle kritiske grænser er overholdt, samt at eventuelle korrigerende handlinger alle er udført. Per shipment review udformes og underskrives af QA medarbejder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure (3.1.12) for uddannelse af personale i HACCP. Der er dannet en HACCP gruppe med en leder som arbejder med opbygning af HACCP plan, Relevant kursusbevis set i sharepoint.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens overordnede procedure for håndtering af løbende indenrigserklæringer. Virksomheden har procedurer der beskriver at der straks sker annullering af fremsendte erklæringer i tilfælde af, at det konstateres at oplysninger i de løbende indenrigserklæringer indeholder ukorrekte informationer.

vedr. udstedelse af eksportcertifikater:

Det indskræpes at:

Eksportvirksomheder skal foretage egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af de relevante betingelser, som fremgår af eksportbekendtgørelsen og at egenkontrolprocedurer skal være skriftlige. I

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 8 af 11

forbindelse med udstedelse af eksportcertifikater skal der være skriftlige procedurer der sikrer at eksportvirksomheder kun forelægge gældende versioner af certifikater for Fødevarestyrelsen til underskrift.

Følgende er konstateret: Virksomhedens procedure for håndtering og udstedelse af eksportcertifikater beskriver at de Certifikater, der på daglig basis udfærdiges og forelægges fødevarestyrelsen til underskrift, ligger gemt på computeren i en skrivbar version med visse indformationer allerede påførte. Virksomheden sikrer sig at det er seneste gældende version af certifikatet, ved at være tilmeldt International Handel, fødevarestyrelsens informations mail for området. Kontrollen vurderer at procedurerne der skal sikre at certifikaterne er af seneste opdaterede version, ikke er dækkende, da det ikke er alle opdateringer om eksportcertifikaterne der sendes ud pr. mail. Virksomhederne har ikke procedurer for at åbne certifikatdatabasen og sikre sig at certifikatet de udfylder, svarer til den version der er tilgængelig på certifikatdatabasen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er tale om en voldsom opstramning i forhold til tidligere gennemgang af samme krav.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte ppfølgende kontroller. afgørelsen kan påklages. se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Det indskræpes at: Eksportvirksomheder skal foretage egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af de relevante betingelser, som fremgår af eksportbekendtgørelsen og at egenkontrolprocedurer skal være skriftlige. I nærværende tilfælde med henblik på at sikre efterlevelse af kravet at:

Eksportvirksomheder er ansvarlige for deres eksport af fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer til tredjelande og skal overholde betingelserne for eksport til det pågældende tredjeland, herunder betingelser som fremgår af denne bekendtgørelse, gældende versioner af certifikater samt øvrige betingelser offentliggjort på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Følgende er konstateret: Virksomhedens skriftlige procedurer for overholdelse af særkrav til Korea med hensyn til lux på specifikke placeringer i virksomheden, (mooring site/working place/ post-mortem inspection point) henviser til at målinger foretaget på udvalgte virksomheder (Blans, Ringsted, Sæby, Horsens) samt rutinemæssig

08-06-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 9 af 11

kontrol på steder med krav om 540lux er dokumentation for overholdelse af kravene. Kontrollen vurderer at procedurerne ikke er dækkende, da kravene skal være individuelt opfyldt på alle, i Korea's særkrav, nævnte placeringer for virksomheder tilhørende kæden, der står listet med eksport til Syd Korea.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er tale om en væsentlig opstramning i forhold til tidligere gennemgang af samme krav.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte ppfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Særlige mærkningsordninger: Nøglehulsmærket:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure K-12-001 Anprisningsoversigt.

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 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. (kød punkt 23 -24, blandet 25, færdigretter 26 – 27, supper 30).

Kontrolleret følgende produkter:

Færdigret: Thai wok: Gruppe 26: Mindst 28 g(34 gram i retten) grønsager/bælgfrugter/rodfrugter, proteindiel, kulhydratdel. Højest 1,8 g fedtsyrer/100 g (0,36 i retten), højest 3 g sukkerarter/100 g (1,9 i retten), højest 0,8 g salt/100g (0,66 i retten).

Kriterier skal være opfyldt efter tilberedning efter anvisningen på pakken.

Evt. krav til fuldkorn (ris. kostfibre 3 g/100 g). OK.

Pålæg: Hamburgerryg: Gruppe 24c: Højest 10 g fedt/100 g (2, 8 i hamb.), højest 3 g sukkerarter/100 g (1,1 i hamb,), højest 2,5 g salt/100 g (2,3 i hamb,). OK.

Fersk kød: Gruppe 23: Øk. Koteletter: Højest 10 g fedt/100 g.(5 g i kot.) OK.

Set beregninger der dokumenterer overholdelse af krav til de pågældende fødevaregrupper.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Danish Crown Vej 1

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 10 af 11

Dyrevelfærdsmærkningsordning:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret at virksomheden har anmeldt denne aktivitet til Fødevarestyrelsen. Set registrering for aut. 31 fra den 03.04.2017 samt tilladelse til import af produkter med dyrevelfærdsmærket givet af Kontrol & Data den fra 23.11.2017.

Set skriftlige procedure proc. 10.17.1 Dyrevelfærdsmærkningsordning som sikrer, at der er adskillelse og sporbarhed for fersk kød, hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter omfattet af ordningen.

Kontrolleret krav til anvendelse af mærket.

Kontrolleret Krav til slagterier i proceduren herunder krav til adskillelse og sporbarhed for henholdsvis dyr og kød, omfattet af Dyrevelfærdsmærket og krav til transporttiden til slagtning for svin på maksimalt otte timer, er overholdt samt krav om at svin ikke er halekuperede eller fra svin uden halebid.

Kontrolleret at dokumentation for egenkontrollen, herunder adskillelse og sporbarhed, skal opbevares af slagteriet i et år, og dokumentationen skal til enhver tid være tilgængelig for Fødevarestyrelsen.

Kontrolleret krav til kødprodukter herunder krav om skriftlige procedurer, som sikrer adskillelse fra produkter, der ikke er omfattet af Dyrevelfærdsmærket og sporbarhed for fersk kød til kødprodukter, som er omfattet af Dyrevelfærdsmærket. Kontrolleret at virksomheder skal opbevare dokumentation for adskillelse og sporbarhed i et år.

Kontrolleret krav til produkter fra andre lande (import/reimport af produkter):

Kontrolleret at virksomheden forud for markedsføringen af kødprodukter indeholdende kød fra andre lande/produceret i andre lande, har godkendelse/tilladelse fra Fødevarestyrelsen til at produkterne kan markedsføres under Dyrevelfærdsmærket.

Kontrolleret at virksomheden som led i egenkontrollen løbende sikrer, at betingelserne, jf. § 19, stk. 2, til stadighed er opfyldt for virksomheder der er givet tilladelse til import fra.

Set proc. fra Tyskland (Oldenburg) proc. 06.00.015 Økologiprodukter.

Set dokumentation for kontrol på området fra 3.partsorganet i Tyskland.

08-06-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse **Danish Crown Vej 1**

Postnr./By **8940 Randers SV**

CVR-nr. **26121264**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 11 af 11

Kontrolleret krav til mærkning og markedsføring herunder krav til mærkning og markedsføring for det enkelte niveau relevante logo.

Set sporbarhedstest udført d.d. på hovedkontoret på Øk. mørbradbøffer fra aut. 31 (detail). Dyrene blev slagtet den 26.05.23 og den 01.06.23. Set liste over leverandører af dyr til dyrevelfærdsmærket der leverede dyr den 26.05.23 og den 01.06.23. Set dokumentation for at 4 af leverandørerne er godkendte øk. leverandører.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Varestandarder:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer (11.8.9) for indsamling, transport og forarbejdning af råvare til afsmeltet animalsk fedt. råvaren stammer kun fra slagtekroppe godkendt til konsum ved AM og PM inspektion. Der anvendes citronsyre som teknisk hjælpestof i processen. Kontrolleret virksomhedens anførte normer for afsmeltet fedt af svin.

08-06-2023

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