

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** Aut.nr.

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 13

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

KPK-Transport (generel hygiejne og temperatur):

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure.

Kontrolleret følgende procedurer:

08.01-01 Modtagekontrol på kødråvarer

(kødproduktvirksomheder) omkring

virksomhedens temperatur kontrol og kontrol af
transportmidlet.

Hvis råvarer afvises sendes disse retur. Hvis temperaturen er
for høj ml. kartoner (når det drejer sig om kartoner), åbnes
nogle kartoner og temperatur kontrolleres direkte i produktet.
Proc. omkring korrigerende handlinger er beskrevet i samme
procedure.

12.2.4 Modtagelse af råvarer (slagterier) samt bilag 12.15.2.1

Bilag til afsendelse (slagterier).

Implementering af procedurer kontrolleres lokalt.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

Canada - særlige krav ved eksport af kød:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure.

Kontrolleret at følgende virksomheder er på Canada-listen (i
Canada) af 01.08.23: Aut.65, 211, 320, 311, 22, 25, 31, 14, og
4658.

Procedurer:

Kontrolleret procedure K-08-104 Krav eksportlande og K-019-A.

Kontrolleret procedure for opfyldelse af certifikat kødprodukter
til Canada (La 23,0-7086):

Svinekødet skal hidrøre fra dyr, som har opholdt sig de seneste
90 dage i DK/EU-medlemsstat.

Dyrene må ikke havde været i kontakt med dyr, som stammer
fra lande eller områder, hvor der inden for de sidste 90 dage
har været i tegn på sygdomme som mund og klovsyge, klassisk
svinepest, afrikansk svinepest, svine vesikulær sygdom.

Dyrene har ikke været i besætninger i områder med oven

16-08-2023

Dato

7 timer 30 min.

Kontrollens varighed

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 2 af 13

nævne sygdomme.

Dyrene er slagtet og undersøgt AM of PM uden tegn på ovennævnte sygdomme.

Kødet skal have været beskyttet mod kontakt med kød af ringere sundhedsmæssig/zoosanitær status eller varmebehandling til min. 70 grader i 30 min. eller opnået en F0-værdi på min. 3.

Kødet er forarbejdet i en virksomhed der er godkendt til eksport til Canada (alle led både slagteri, opskæringsvirksomhed og kødproduktvirksomhed skal være opført på særlig Canadaliste).

Virksomheden oplyser, at den ikke anvender kød med udenlandsk status (Traces –certifikat) - der anvendes kun dansk kød.

Kontrolleret krav i Traces-certifikat til fersk kød:

Dyrene må ikke have været i kontakt med dyr, som stammer fra lande eller områder, hvor der inden for de sidste 90 dage har været tegn på sygdomme som mund og klovsyge, klassisk svinepest, afrikansk svinepest, svine vesikulær sygdom.

Dyrene har ikke været i besætninger i områder med oven nævne sygdomme.

Dyrene er slagtet og undersøgt AM of PM uden tegn på ovennævnte sygdomme.

Kødet har været beskyttet mod kontakt med kød af ringere sundhedsmæssig/zoosanitær status.

Virksomheden oplyser, at den ikke har eksport af hjerter til Canada.

Baggrundsdokumentation for certifikater kontrolleres lokalt.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Filippinerne - særlige krav ved eksport af kød:

Kontrolmetode: Proceduregennemgang.

Kontrolleret at virksomheder er på listen for eksport til Filippinerne, af 16.06.23: Aut. 65, 211, 884, 14, 22, 25, 31, 311, 320.

Procedurer:

Kontrolleret procedure K-08-104.

Kontrolleret at

-Det sikres at kødet hidrører fra slagteri, opskæringsvirksomhed eller forarbejdningsvirksomhed, som er

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

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 3 af 13

beliggende i Danmark/EU og godkendt til eksport til Filippinerne (landet eller virksomheden).

Kontrolleret krav til mærkning med navn/brand, adresse, land, lotnr., produktbeskrivelse, ingrediensliste, vægt, prod. dato, pakkedato, holdbarhed/bedst før, behandling, opbevarings forskrift.

samt at

-Emballage, herunder kartoner ikke må være påtrykt "Exp. Peoples Republic of China", "Export to Peoples Republic of China" eller lignende.

Kontrolleret certifikatkrav:

La. 23,0-6064: Kødprodukter:

Virksomheden sikrer, at de betingelser og oplysninger, der er anført i certifikatet, er overholdt:

Fri for visse sygdomme, fundet fri for sygdomme ved ante og post mortem undersøgelser og produceret på godkendte virksomheder. Evt. Forsegling.

La. 23,0-7137: Fersk kød:

Kødet er fra land/område godkendt til eksport til Filippinerne.

Kødet er mærket med off. Stempel.

Der er AM og PM-kontrol, fri for anmeldepligtige smitsomme sygdomme (WOAH's liste).

Kødet indeholder ikke rester af antibiotika, pesticider, hormoner, tungmetaller, radioaktivitet og overholder niveau for patogene mikroorganismer.

Baggrundsdokumentation for certifikater kontrolleres lokalt på virksomhederne.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Japan - særlige krav ved eksport af kød:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure.

Kontrolleret at virksomhederne Aut. 65, 211, 884 og 4658, 14, 22, 31, 311, 320 er på Japan-listen af 16.06.23.

Kontrolleret at virksomheden overholder krav på Fødevarestyrelsens hjemmeside omkring

Oprindelse (Japan godkendt virksomhed) og forsegling, sikring af produkternes integritet under transporten

(forsegling), behandling af svinekødprodukter, som er bestemt for eksport til Japan, må ikke foretages på samme tid og i samme lokaler som behandling af kødprodukter, der ikke opfylder betingelserne for eksport til Japan, jf.

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

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 4 af 13

Japan-eksportcertifikatet, medmindre behandlingen sker på fuldstændigt adskilte produktionslinjer, med tilstrækkelig rumlig adskillelse.

Oplagring af svinekødprodukter, som er bestemt for eksport til Japan, må ikke ske i samme lokaler som oplagring af kødprodukter, der ikke opfylder betingelserne for eksport til Japan, jf. Japan-eksportcertifikatet, medmindre kødet og kødprodukterne er emballeret og forseglet med identifikationsmærke.

Tilsyn udføres lokalt.

Kontrol af

Certifikatkrav i 23,0-1793:(fersk kød og kødprodukter):

Virksomheden sikrer sig, at de betingelser og oplysninger, der er anført i certifikatet, er overholdt:

- 1.Kød af Dansk oprindelse (der anvendes kun dansk svinekød til produkter til videreeksport).
- 2.Fri for visse anmeldepligtige sygdomme og der er forbud mod vaccination af visse anmeldepligtige sygdomme.
- 3.Fundet fri for sygdomme ved ante - og post mortem undersøgelse.

Produceret på Japan-godkendt virksomhed.

Brug af tillægscertifikat nr. 23,0-3056 ved eksport af kødprodukter i naturtarme: Virksomheden oplyser, at den ikke anvender naturtarme ved eksport til Japan.

Kontrolleret at virksomheden har procedure for at fremlægge fuld baggrundsdokumentation for forsendelsens oprindelse, varebetegnelser og mængder ved anmodning om udstedelse af certifikatet.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Singapore - Særlige krav ved eksport af kødprodukter:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure.

På listen: Aut. 25(fersk kød).(Frost og kødprodukter: Ikke listekrav).

Kontrolleret procedure K-08-104.

Kontrolleret Certifikatkrav i La.23,0-1626: Fersk kød og kødprodukter:

Kødet er fri for visse sygdomme og trikiner, Godkendt til eksport til Singapore af Director-Generel, ikke fodret med madaffald.

Kødet har dansk oprindelse og AM- og PM-kontrol.

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

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 13

Vedrørende ekstra krav til Fersk, kølet kød:

Undersøgt for trikiner er alle produkterne.

Kødet stammer fra So-grise/galtgrise. Virksomheden oplyser, at dette hører under lokal kontrol på aut. 25.

Ingen kemisk dekontamination. Lokal kontrol.

Vacuumpakket og holdbarhed på 6 uger. Lokal kontrol.

Virksomheden oplyser, at den ikke har nogen eksport af kølet kød fra aut. 25.

Procedure for Listeria (sikring af at det ikke kan påvises) i kødprodukter: Virksomheden oplyser, at det skal kontrolleres lokalt på produktionsvirksomheder.

Procedure for kødkonserves: Virksomheden oplyser, at det hører under lokal kontrol på virksomheden.

Kontrol af Certifikatkrav 23,0-5657:Kødkonserves: Lokal kontrol.

Kontrol af baggrundsdokumentation for certifikater til Singapore kontrolleres lokalt.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Taiwan – særlige krav ved eksport af kød:

Kontrolmetode: Proceduregennemgang.

Kontrolleret at følgende virksomheder er på Taiwan-listen af 16.06.23: 14, 22, 25, 31, 65, 211, 311, 315, 320, 884.

Kontrolleret procedure: K-08-104.

Kontrolleret at for eksport til Taiwan gælder at emballage/kartoner, ikke er påtrykt "Exp. Peoples Republic of China" eller "Export to Peoples Republic of China."

Kontrolleret certifikatkrav: Taiwan La. 23,0-7094: Kød og kødprodukter.

Kød af Dansk oprindelse.

Fri for visse sygdomme, vaccination forbudt

Fundet fri for sygdomme ved ante og post mortem undersøgelse

Produceret på godkendte virksomheder.

Brug af officiel forsegling

Kontrolleret at proceduren beskriver krav om certificeret kopi.

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

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 13

Proceduren beskriver, at certifikatet ikke kan anvendes til konserver (skærpede krav til varmebehandling). Vi afventer forhandlinger om nyt certifikat.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

USA - Listeria monocytogenes - Visse kødprodukter:

Kontrolmetode: Proceduregennemgang.

Kontrolleret procedure 0.07.

Virksomheden har produkter der er håndteret efter Listeria-dræbende behandling:

Virksomheden følger alternativ 3 Ikke-Listeria-dræbende behandling med krav om 4 prøver/måned (deli eller hot dog produkter)/ 1 prøve om måneden for produkter der ikke er af deli eller hotdog typen.

Virksomhedens procedure for udtagning af prøver for Listeria monocytogenes ved produktion af fødevarer bestemt til eksport til USA hører under de lokale procedurer. (Produkt og miljøprøver).

Set skriftlig procedure for forebyggende foranstaltning.

Set at procedure for Listeria-fund indeholder orientering af tilsynsmyndigheden, korrigerende handlinger, opfølgende mikrobiologiske prøver og tilbageholdelse af partiet.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Rusland -Særlige krav

Kontrolmetode: dokumentkontrol

Krav om opførelse på liste: kontrolleret at AUT. 31, 311, 320, 25, 15 og 22 fremgår af listen. (ikke relevant for kødproduktvirksomhederne)

Virksomheden oplyser at der på nuværende tidspunkt ikke foregår nogen eksport til Rusland og Hvide Rusland.

Rusland er markeret med rød overstregning og med nej, i procedure 5.2.2 (oversigtstabel over eksportlande der kan eksporteres til fra virksomheden). Eksportstatus til Rusland opretholdes pga. eksport til Kasakhstan.

Virksomheden har ikke skriftlige procedurer for udfærdigelse af præeksportcertifikater ved eksport til Rusland og heller ikke procedurer for særkravet om nummering af certifikater til Rusland, forholdet vurderes som ikke relevant da der ikke foregår eksport til Rusland. Hvis direkte eksport til Rusland igen bliver aktuelt skal

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

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 13

Virksomheden have skriftlige procedurer for ovenstående særkrav.

Slagterier: kontrolleret proceduren 5.2.34.1 og 11.8.8 vedrørende mikrobiologiske prøver min. 4 x årligt med analyse for total kim/coliforme/ salmonella og listerier.

Kødproduktvirksomheder: kontrolleret overordnede krav i procedure K-08-104 med nærmere oversigt over lande og krav K019.A

Konklusion: ingen anmærkninger

USA - SSOP grundlæggende krav:

Kontrolmetode: Procedure og dokumentgennemgang.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige SSOP-program med fokus på SSOP-program for slagterierne. Programmet består af en fælles del samt virksomhedsspecifikke dele afhængig af hvad der produceres på de lokale virksomheder.

Programmet er dateret og underskrevet den 11.03.22 og 12.12.22 af fabrikschef i Blans (set. eksempel) ved årlig revision.

Kontrolleret procedurer for præ-SSOP:

Set proc. 10.2.1 og 10.2.1.1 oversigt over interne rengøringsprocedurer.

Set eksempler på procedurer: Proc. for rengøring ved knivslibning.

Ved oversigten er det markeret ved hvilke procedurer der skal desinficeres efter rengøring. Set procedure for rengøring af trådkurv til handsker: Her skal der ikke desinficeres inden brug af trådkurve. Virksomheden oplyser, at der er lokal procedure for hvordan disse trådkurve anvendes. Hvis handsker er i de kasser de ankommer i, er det i orden ikke at desinficere trådkurvene. Proceduren kontrolleres lokalt på virksomhederne.

Set proc. 10.2.2 oversigt over eksterne rengøringsprocedurer. Disse procedurer kontrolleres lokalt på virksomhederne.

Kontrolleret procedurer for opr. SSOP:

Set procedure 10.7.4 Oversigt over procedurer der gælder for alle virksomheder. Desuden er der virksomhedsspecifikke procedurer til kontrol lokalt.

Set proc. 10.7.44 Håndtering af produkter Blans.

16-08-2023

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 8 af 13

Kontrolleret hyppigheden af procedure: Frekvens præ-SSOP(daglig/mindre end daglig): Dagligt og mindre end dagligt.

Kontrolleret frekvens for opr. SSOP(frekvens/efter behov): 2 gange dagligt hvis der er 2 skift.

Virksomheden anvender iPad til dokumentation på slagterierne. Kødproduktvirksomhederne skal også overgå til at anvende iPad under deres kontrol.

Der kontrolleres 2 gange dagligt hvis der er 2 skift - dette er nemmere når der anvendes iPad.

Kontrolleret at der er en ansvarlig for implementering og opretholdelse af hver procedure.

Virksomheden har ikke nye procedurer eller ændringer siden sidste kontrol.

Set virksomhedens procedurer for "mindre end daglig rengøring af produktberørende overflader. Virksomheden har mindre end daglig rengøring af gyrofryser til pluks og pladefrysere. ISS rengør disse overflader inden mandag morgen. Det kontrolleres hver mandag, at disse overflader er rengjorte.

Set dokumentation for at den valgte frekvens for rengøring af produktberørende overflader mindre end dagligt ikke udgør nogen fødevarer sikkerhedsrisiko: Set validering af rengøringsfrekvens for gyrofryser fra marts 2022.

Virksomheden har ikke On-going procedure for delvis rengøring af disse overflader, men udtager prøver for at sikre at rengøringsfrekvensen ikke udgør sikkerhedsrisiko.

Set at der er en ansvarlig for "mindre end daglig rengøring" og at det dokumenteres at disse overflader er rengjorte.

Kontrolleret procedure for overvågning af pre SSOP:

Set proc. 10.7.2 overvågning pre SSOP.

Set at der er frekvens for overvågning, ansvarlig for overvågning og korrigerende handlinger.

Set proc. 10.7.5 SSOP overvågning for slagterierne (fælles for slagterierne).

Set at der er frekvenser for overvågning (1 x pr. skift), ansvarlig for overvågning og korrigerende handlinger.

Set eksempel fra Blans på at alle dele af skift dækkes over tid (se for den sidste måned).

Vedligeholdelse af SSOP-programmet:

Set procedure 10.7.7.

Set procedure for rutinemæssig evaluering af effektiviteten af SSOP-programmet.

Virksomheden har intern audit 1 x årligt og revision af programmet 1 x årligt.

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

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 9 af 13

Set at evalueringen omfatter: Implementering af SSOP-procedurer og rengøring (interne og eksterne procedurer samt mindre end daglig rengøring), SSOP-medarbejdere og pre SSOP- medarbejdere, dokumentation (SSOP og pre SSOP dokumentation) og korrigerende handlinger

Virksomheden blev konkret vejledt om at have fokus på de enkelte procedurer under gennemgange/evalueringer, så alle punkter i SSOP-programmet evalueres over tid.

Korrigerende handlinger:

Set proc. 107.6.1 SSOP-evaluering slagterier.

Set proc. for korrigerende handlinger - hvad virksomheden skal gøre ved svigt i SSOP-programmet. Set at der er procedure for alle dele af de korrigerende handlinger ifølge USA-kravene.

Set eksempler fra Blans på oversigt over korrigerende handlinger der er udført.

Vejledt konkret om at dokumentation for korrigerende handlinger skal indeholde alle delene af de korrigerende handlinger.

Ansaret for dokumentation af de korrigerende handlinger ligger lokalt på virksomhederne ifølge kædekontrolaftalen.

Kontrol af dokumentation for korrigerende foretages på de lokale virksomheder.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Kina - grundlæggende krav til SSOP:

Kontrolmetode: Proceduregennemgang.

Kontrolleret at virksomhedens skriftlige SSOP-program også omfatter Kina-produkter.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Korea -særlige krav

Kontrolmetode: Dokumentkontrol

Procedurer: Kontrolleret at virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure (Slagterier) 5.2.25 for eksport til Korea indeholder beskrivelse af at mærkningen på emballagen ikke må indikere, at varen udelukkende er bestemt til et andet land end Korea, samt registrering af virksomhed på MFDS og MAFRA (anført med gul i 5.2.2

16-08-2023

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 10 af 13

fordi der er krav om særlig listning) set listning MAFRA: for Aut. nr. 14, 22, 25, 31, 65, 211, 320, 884.

Desuden opfyldelse af at produkter til Korea mærkes med år-mån-dag jf generelle procedure for mærkning 11.2.

Særligt for kødproduktvirksomhederne: kontrolleret procedure K08.104 med bilag for direkte eksport til Korea

Konklusion: Ingen anmærkninger

Særlige krav, Malaysia

Kontrolmetode: dokumentkontrol

Listning kontrolleret for aut. nr. 14, 25, 31, 65, 320.

Malaysia er markeret med gult i procedure 5.2.2 for slagteri- virksomheder som indikation på at virksomheden skal være opført på liste før eksport. Kontrolleret virksomhedens procedure 5.2.27 for Malaysia, heri beskrives at fersk svinekød til Malaysia kun omfatter kødråvarer af Dansk oprindelse. Særligt for kødprodukt- virksomhederne: kontrolleret procedure K08-104 vedr. modtagelse af kød alene fra godkendte slagterier.

Konklusion: Ingen anmærkninger

Særligt papir, egenkontrol

kontrolmetode: dokumentkontrol

Procedure for hhv. slagteri-virksomhederne: 12.15.5 og 8.11 for kødprodukt-virksomhederne for håndtering af certifikatpapir. Kontrolleret at det er beskrevet i den skriftlige egenkontrol procedure: at certifikatpapir skal bestilles ved Fødevarestyrelsen, at kopi af anvendte ark gemmes, at kasserede ark opbevares i nr. rækkefølge, at certifikat papir opbevares aflåst, at Fødevarestyrelsen underrettes v. bortkomst misbrug, tyveri. Der redegøres for at det er de lokale virksomheder der har ansvaret for at procedurerne overholdes, virksomheden verificerer overholdelsen lokalt under intern audit.

Det fremgår ikke i proceduren 8.11 at kopi af benyttede ark skal opbevares i minimum 3 år, dog er det nævnt i generel procedure 04.01 at dokumenter som hovedregel opbevares i 5 år. Virksomheden blev konkret vejledt i, at kravet om opbevaring af kopi af anvendte ark i minimum 3 år, bør fremgå af virksomhedens skriftlige

16-08-2023

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 13

egenkontrolprogram for håndtering af certifikat papir.

Konklusion: Ingen anmærkninger

Erstatningscertifikater, egenkontrol.

kontrolmetode: dokumentkontrol

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrol procedure for hhv slagterierne 12.15.5 og kødprodukt-virksomhederne 8.11 der beskriver virksomhedernes håndtering af anmodning om erstatningscertifikater. Procedurene beskriver at der ansøges skriftligt til Fødevarestyrelsen, ansøgningen omfatter desuden kopi af certifikat oplysning om årsag, samt baggrundsdokumentation. for kødproduktvirksomhederne er der procedurer for ansøgning om opsplitting af forsendelsen.

Ingen anmærkninger

Kina, HACCP

Kontrolmetode: dokumentkontrol

Virksomheden redegør for at skriftlige egenkontrol procedurer for de særlige krav Kina stiller til HACCP er indarbejdet i det generelle HACCP program som også er dækkende for USA HACCP. Kontrol med generel HACCP blev udført ved kontrolbesøget d. 08.06.2023.

Konklusion: ingen anmærkninger

Kina, håndtering og opbevaring

kontroltype: dokumentkontrol

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrol for hvorledes den lever op til kinas særlig krav om at der skal være indendørs forbindelse mellem slagtelokale og lokaler hvor spiselige slagtebiprodukter håndteres, Procedurer til sikring af at maver forurenes mindst muligt på ydersiden og tømmes fuldstændigt: virksomheden har procedurer for at holde kniven til åbning af maver skarp kontinuerligt for at undgå lommedannelse hvor maveindhold kan blive fanget. Maveindhold slynges ud i centrifuge og vaskes. Der udtages stikprøve 4-5 gange i løbet af produktionen, der udføres reinspektion af maver i iskar ved modtagervirksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2023

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 12 af 13

Konklusion: ingen anmærkninger

Kina særkrav, Indretning

Virksomheden har ikke skriftlige egenkontrolprocedurer der sikrer og dokumenterer at virksomheder hvor der slagtes, er direkte forbundne med lokaler til håndtering af biprodukter. (særkrav Kina)

Det vurderes at der ikke skal ligge skriftlige procedurer på området indretning, da denne antages at være konstant. Da der ikke findes skriftlige overordnede procedurer på området, vil emnet fremover blive kontrolleret lokalt på de enkelte virksomheder.

Kontrolmetode: Dokumentkontrol

Konklusion: Ingenmærkninger

Kina -Mikrobiologiske kriterier

Kontrolform: dokumentkontrol

Kontrolleret virksomhedens procedure 11.7.9 med udtagelse af 5 ugentlige prøver, virksomhedens reaktion ved overskridelser samt at prøver til mikrobiologiske kriterier bliver analyseret på laboratoriet i Horsens som er akkrediteret med reg. nr. 466 gyldig 12.05.23 - 31.05.26

Desuden oplyst at mikrobiologiske prøver af ferske maver samt salte tarme foregår på et senere tidspunkt i processen og ikke indgår som procedurer inden for kæden.

Konklusion: Ingen anmærkninger

Kina, Mærkning

Kontrolform: dokumentkontrol

Kontrolleret virksomhedens procedure 11.2.3 (for fresh)

For produktvirksomhederne vedkomne findes lokale procedurer 211 og 65 mens godkendelse af de trykte etiketter efter procedure 6.10 foregår på kædehovedkontoret.

Kontrolleret at de overordnede procedurerne er dækkende for krav til Kina mærkning.

16-08-2023

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

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 13 af 13

Konklusion: Ingen anmærkninger

Kina Reinspektion

Kontrolform: dokumentkontrol

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedure 12.14.2 for reinspektion, udføres 1 gang i løbet af en 2 ugers periode, med alle skift repræsenteret.

For produktvirksomhederne sikres overholdelse af reinspektionskrav, Kina, ved alene at modtage kød fra Kinagodkendte slagterier.

Konklusion: ingen anmærkninger

Tilsætningsstoffer m.v.:

Varefakta:

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Fødevarestyrelsen har modtaget klage over at følgende produkter ikke er korrekt mærket:

Sommer Griller – mangler mærkning med paprika, hvidløg og chili (krydderier)

Grillpølser – mangler mærkning med paprika og chili (krydderiekstrakt)

Frankfurter – mangler mærkning med hvidløg og paprika (krydderier)

Ifølge vejl. Om næringsdeklaration 9582 af 12/7-23 er krydderier undtaget fra krav om obl. næringsdeklaration. Dette er også anført i for. 1169/2011 omkring mærkning af levnedsmidler: Krydderier er fritaget for krav om obl. næringsdeklaration.

Idet det ikke drejer sig om allergener, er der ikke krav om mærkning med krydderier.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

16-08-2023

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