

Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown**

Periode: November 2023

Antal kontroller: 22

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Østbirkvej 2

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 26121264 Aut.nr. 320

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	19	3		
Rengøring	2			
Vedligeholdelse	3			
Virksomhedens egenkontrol	2			
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information	1			
Godkendelser m.v.	20	1	1	
Særlige mærkningsordninger				
Varestandarder	1			
Tilsætningsstoffer m.v.				
Kemiske forureninger	1			
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
☒ 1 Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol ☐ Kædekontrol
☒ 21 Anden kontrol

49 kontrollerede forhold gav ikke anledning til bemærkninger.

20.11.23:

Det indskræpes at virksomheden skal implementere SSOP-program og procedure, som er tilstrækkelige til at forhindre direkte forurening eller at produkterne bliver hygiejnisk fejlbehæftet.

Følgende blev konstateret: et hul i et loftrør, som sendte vand ned og dryppede på produkt på linje 1 ved 3-deleren.

Det forurenede produkt blev sendt til inspektion og teknisk afdeling tilkaldt.

20.11.23:

Der blev nedlagt et her og nu-forbud mod produktionen: Nedfaldne forende blev taget op på båndet, hvor der arbejdedes videre. Virksomheden stoppede båndet, produktet blev sendt til re-inspektion, båndet rengjort og medarbejder skiftede handsker samt rengøring af kniv og forklæde. Medarbejder reinstrueret. Kød set renskåret. Forbud ophævet 06.32

27.11.23:

Det indskræpes, at Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, så det sikres, at inspektionen efter slagtning af alle slagtede dyr gennemføres under passende forhold og Indtil inspektionen efter slagtning er gennemført, skal dele af et slagtet dyr, der underkastes en sådan inspektion fortsat kunne identificeres som hørende til en given slagtekrop. Følgende er observeret: ansvarshavende modtager en SMS fra efterkontrollen, at K14 er ankommet.

Da ansvarshavende ankommer til området, er grisen slagtet (hvilket er i overensstemmelse med procedurerne).

Slagtekroppen hænger klar. Hovedet og samtlige organer er

Fødevarestyrelsen

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

03-01-2024

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Danish Crown**

Adresse Østbirkvej 2

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

ikke at finde hverken i de dertil beregnede bakker eller på gulvet.

28.11.23:

Det indskræpes, at i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand. Slagtekroppene må ikke være synligt kontamineret med fækalier. Synlig kontaminering skal omgående fjernes ved afskæring eller andre metoder med lignende virkning.

HACCP-planen skal som minimum anføre procedurer og hyppighed for overvågning af hvert af de kritiske kontrolpunkter for at sikre overholdelse af de kritiske grænser. Følgende er konstateret: Ved kontrol af de 12 hele slagtekroppe for fravær af mave-/tarmindhold blev det kl. 17:49 konstateret, at en slagtekrop med ID nr. 242508 på udrenselinje 1, havde gødning i hovedet. Virksomheden havde ingen kommentarer til fundet og påbegyndte straks korrigerende handlinger.

30.11.23:

Det indskræpes, at i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Slagtekroppene må ikke være synligt kontamineret med fækalier. Synlig kontaminering skal omgående fjernes ved afskæring eller andre metoder med lignende virkning.

HACCP-planen skal som minimum anføre procedurer og hyppighed for overvågning af hvert af de kritiske kontrolpunkter for at sikre overholdelse af de kritiske grænser. Følgende er konstateret: Ved kontrol af de 12 hele slagtekroppe for fravær af mave-/tarmindhold blev det kl. 19.25 konstateret, at en slagtekrop med ID nr. 245076 på udrenselinje 1, havde gødning i venstre halvdel af hovedet. Virksomheden havde ingen kommentarer til fundet og påbegyndte straks korrigerende handlinger.

30.11.23:

Fødevarestyrelsen

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

03-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown**

Adresse Østbirkvej 2

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Det indskræpes at virksomheden er ansvarlig for at sikre overholdelse af krav for eksport til tredjeland, herunder at udvikle og implementere et SSOP-program der er tilstrækkelig til at forhindre direkte forurening eller fejlbehæftning af produkter, og følge alle procedurer i SSOP-programmet med den angivne hyppighed.

Følgende er konstateret: medarbejder på pladsen, hvor testes afskæres, ses skære på 6-7 grise uden mellemliggende sterilisation af kniven. Bærer ikke gummihandske udenpå wizardhandsken.

Medarbejder reinstrueret af egenkontrolmedarbejderen.

Berørte slagtekroppe blev opmærket af SSOP medarbejderen og sendt til EK.

Fødevarestyrelsen

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

03-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift