

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse **Kilen 10**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **26121264** Aut.nr. **304**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Nedenstående kontrolområder og -emner blev kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Personlig hygiejne samt "husorden": Ved gennemgang af dele af virksomhedens produktionslokaler kontrolleret at medarbejderne efterlever hygiejne instruktionen (anvendelse af firmatøj, hårnet, handsker, brug af hygiejnesluser, anvendelse af indstikstermometer). De gennemgåede lokaler fandtes ryddelige og redskaber var anbragt på dertil forbeholdte reoler, kroger, knager m.m.

- Temperatur, produkter: Kontrolleret igangværende bagning med aktuelt program (recept, temperatur, tid) og kontrolmåling af centrums temperatur efter endt bagning.

- Transport (generel hygiejne og temperatur): Eksempler på registrering af modtagekontrol med transportbilens hygiejnestand og varens temperatur ved modtagelse blev fremvist.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Transportmidler, vedligeholdelse: Virksomheden har ikke egne transport biler. Kontrol med egnethed af transportmidlerne fremgår af registreringer for ind- og udlæsning.

Virksomhedens egenkontrol:

- HACCP: Oversigt over den seneste fabriks evaluering gennemgået. Der var konkluderet at programmet blev fulgt og risikoanalysen var dækkende. Ligeledes var håndtering af afvigelser vurderet tilfredsstillende.

Uddannelse i hygiejne:

- HACCP uddannelse: Leder af HACCP teamet er faguddannet og har mangeårig erfaring med HACCP.

- Hygiejneuddannelse: Nyansatte får hygiejne instruktion inden de første 3 måneder. Der er implementeret årlig

12-03-2024

Dato

3 timer

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 Crown A/S**

Adresse Kilen 10

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

hygiejnetraining som bl.a. tager højde for arbejdsområder og regelforståelse.

Mærkning og information:

- Mærkning: Gennemgået pynte etikette og bagside etikette for 2 produkter af leverpostej. Kontrolleret at de obligatoriske angivelser jf. artikel 9 i Fødevareinformationsforordningen (1169/2011) er påført.
- Sporbarhed: 9 batches af råvarer kontrolleret for informationer om afsender, dato, mængder og varebetegnelser.
- Næringsdeklaration af færdigpakkede fødevarer: Set et eksempel af en deklaration på en bagside etikette. Grundlag for værdierne blev forklaret (indledende eksterne analyser per recept og beregning af værdier på hovedkontor) og et laboratorie certifikat blev fremvist.

Godkendelser m.v.:

- Autorisation: Kontrolleret at den aktuelle autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter og at disse er registreret hos kontrolenheden.

Særlige mærkningsordninger:

--- Økologi ---

Følgende emner kontrolleret:

- Virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (svinelever), herunder registrering af udført modtagekontrol.

Modtaget kopi af dokumentation for øko kyllinglever og øko kyllingskind til krydskontrol.

- Regnskab for økologiske fødevarer (kontrol af løbende registreringer af udvalgte råvarer og færdigvarer).

Tilgang, afgang, svind, og lagerbehold for indeværende kvartal blev fremvist.

Konstateret at registreringer ikke konsekvent viste differencer mellem tilgang og afgang som positiv eller negativ afvigelse /svind. Det anvendte regneark var tilsyneladende behæftet med mangler som virksomheden ville korrigere omgående. Der var ikke tegn på at der har været produceret flere færdigvarer end der har været råvarer til.

Fødevarestyrelsen

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

12-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danish Crown A/S**

Adresse Kilen 10

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 26121264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden skal kunne redegøre for mængdebaltancer per vare kategori.

- Dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer (kyllingelever, kyllingeskind).

- Mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kontrolkodenummer/ ingrediensliste/ recept) på følgende økologiske fødevare: Fransk leverpostej.

- Økologirapport og dens egenkontrolprocedurer (ingen ændringer konstateret siden seneste kontrol).

Emballage m.v.:

- Materialer og genstande: Egnethed af alu-bakker til bagning af postejer kontrolleret. Virksomheden benytter sig af samme leverandør siden seneste kontrol af emnet. Indkøb sker igennem hovedkontor som frigiver materialer. Leverandøren har stillet datablade til rådighed, herunder overensstemmelses erklæringer.

12-03-2024

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