

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DAN-OX PADBORG ApS**

Adresse Industrivej 6

Postnr./By 6330 Padborg

CVR-nr. 26427533 Aut.nr. 186

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Hygiejne under produktion og oplagring: Kontrolleret anvendelse af kølerum til ophængt kød (kreatur forfjerdinger) og skærebord til partering og udbening. Virksomheden meddelte at skærebord plader kan vendes efter behov.

Knivsterilisator kontrolleret mht. vandstand og temperatur.

Kontrolleret adskillelse mellem opskæringslokale og pakkeri.

Følgende er konstateret: Der var en træpalle med ca. 12 papkasser sat ind i opskæringslokale. Virksomheden flyttede pallen omgående til pakkeriet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der kun må bringes materialer ind i rent område som kan rengøres og om nødvendigt desinficeres.

- Indpakning og emballering: Kontrolleret at indpakning kan foregå i skære lokale med dybtrækker eller ved plastposer i E2-kasser med efter følgende emballering i pakkelokale.

Følgende er konstateret: I pakkelokalet stod en palle med E2-kasser med ikke-indpakket kød, og der var på båndet fra skærelokalet fremført flere E2-kasser med kød i plastposer, hvor poserne ikke var blevet lukket.. Kvalitetsmedarbejderen sikrede omgående rettelse af disse håndteringsfejl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at utildækket fersk kød i urent område kræver revurdering af kødet egnethed til konsum.

- Temperatur, produkter: Kølerum kontrolleret for regelmæssig overvågning af rum temperatur. Virksomheden skiftede et ødelagt rumtermometer ud under besøget og viste et termometer til kontaktløs maling (infrarød) frem. Vejledt konkret om at til verifikation af produkt temperatur (fersk kød, herunder fjerdinge og oksekøds pistoler) er der behov for et indstikstermometer. Virksomheden meddelte at et sådant vil blive anskaffet omgående.

26-02-2024

Dato

2 timer 15 min.

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 **DAN-OX PADBORG ApS**

Adresse Industrivej 6

Postnr./By 6330 Padborg

CVR-nr. 26427533

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler og udstyr: Kontrolleret at produktionsområder fremstår løbende renholdt og at materialer og effekter er anbragt hensigtsmæssigt.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Ved gennemgang af kølerum og skære lokale set at der var gennemført en del reparationer (maling, afdækning af huller, udskiftning af dybtrækker). Udestående vedligeholdels opgaver var noteret, herunder med billede dokumentation. Virksomheden oplyste at opgaverne prioriteres. Vejledt konkret om at tilbageværende dele af tidligere installationer burde fjernes, hvis de besværliggør rengøringen.

- Sikring mod skadedyr: Kontrolleret at bygningen og lokaler er sikret igennem tæt sluttende porte, døre, og vinduer. Gamle ventilationskanaler i skære lokalet og pakke lokalet var blevet afdækket. Konstateret at afdækningen ikke er tætsluttende. Virksomheden ville sørge for at afdækningen tilpasses.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Virksomheden kunne fremvise et edb-baseret program som indeholder de væsentlige elementer (risikoanalyse, egenkontrolprocedurer og dokumentation). Stikprøvevis kontrolleret at registreringer jf. programmet bliver gennemført løbende.

Kontrolleret dokumentation for overvågning af frostopbevaring i fast monteret container.

Følgende er konstateret: Procestrin frostopbevaring var ikke medtaget i risikoanalysen men løbende kontrolleret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at alle procestrin som omhandler håndtering af fødevarer skal være adresseret i risikoanalysen.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

26-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk