

Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DAT-Schaub A/S**

Periode: Marts 2024

Antal kontroller: 20

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger **side 1 af 2**

22 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger.

Adresse Estrupvej 9

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 33353170 Aut.nr. 417

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1			
Rengøring	1			
Vedligeholdelse				
Virksomhedens egenkontrol		1		
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne	1			
Mærkning og information				
Godkendelser m.v.	19	1		
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	
<u>1</u> Ordinær kontrol	___ Kontrolkampagne
___ Ekstra kontrol	___ Kædekontrol
<u>19</u> Anden kontrol	

Virksomhedens egenkontrol: 1 indskærpelse af, at hvis der ændres ved produktet, processen eller ethvert andet trin, skal virksomheden tage proceduren op til revision og foretage de nødvendige ændringer. Virksomheden skal desuden sikre, at alle dokumenter, der beskriver de procedurer, der er udviklet i overensstemmelse med HACCP-principperne, ajourføres løbende.

Det blev konstateret, at flowdiagram med tilhørende risikoanalyse angiver, at råvarerne (ferske smaltarme) fra modtagelsen transporteres til kølerum 2.51 (hvor temperaturen ifølge risikoanalysen er max. + 3gr.C) og herfra til blodudtræklokalet. Det fremgår af risikoanalysen, at der på procestrin FS3 (blodudtræk) foretages måling af råvarernes temperatur (udpeget til et CP).

Der var ved tilsynet endnu ikke modtaget råvarer til blodudtræk, og blodudtræk-lokalet var under rengøring (ingen produktion). Interviewet en af operatørerne, der arbejder i blodudtræk, herunder foretager CP-temperaturmålingerne.

Operatøren oplyser, at stort set alle kar med råvarer til blodudtræk køres direkte fra modtagelsen og til tromlepak-lokalet (dvs. ikke til kølerum 2.51). Der er ikke køl på tromlepak-lokalet. Operatøren oplyser, at i tromlepak tages lågene af alle karrene, hvorefter produkttemperaturen måles og registreres. Karrene bliver stående i tromlepak, til de køres ind i blodudtræklokalet, der står i åben forbindelse med tromlepak. Operatøren oplyser, at kun de råvarer, der ikke blodudtrækkes på ankomstdatoen, opbevares i kølerum 2.51 fra modtagelsen (max. 1-2 kar ud af ca. 12-14 kar med råvarer).

Godkendelser m.v.:

Eksport til Kina - HACCP: 1 indskærpelse af, at hvis der ændres ved produktet, processen eller ethvert andet trin, skal

Fødevarestyrelsen

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

08-04-2024

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DAT-Schaub A/S**

Adresse **Estrupvej 9**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **33353170**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden tage proceduren op til revision og foretage de nødvendige ændringer. Virksomheden skal desuden sikre, at alle dokumenter, der beskriver de procedurer, der er udviklet i overensstemmelse med HACCP-principperne, ajourføres løbende.

Det blev konstateret, at flowdiagram med tilhørende risikoanalyse angiver, at råvarerne (ferske smaltarme) fra modtagelsen transporteres til kølerum 2.51 (hvor temperaturen ifølge risikoanalysen er max. + 3gr.C) og herfra til blodudtræklokalet. Det fremgår af risikoanalysen, at der på procestrin FS3 (blodudtræk) foretages måling af råvarernes temperatur (udpeget til et CP).

Der var ved tilsynet endnu ikke modtaget råvarer til blodudtræk, og blodudtræk-lokalet var under rengøring (ingen produktion). Interviewet en af operatørerne, der arbejder i blodudtræk, herunder foretager CP-temperaturmålingerne. Operatøren oplyser, at stort set alle kar med råvarer til blodudtræk køres direkte fra modtagelsen og til tromlepak-lokalet (dvs. ikke til kølerum 2.51). Der er ikke køl på tromlepak-lokalet. Operatøren oplyser, at i tromlepak tages lågene af alle karrene, hvorefter produkttemperaturen måles og registreres. Karrene bliver stående i tromlepak, til de køres ind i blodudtræklokalet, der står i åben forbindelse med tromlepak. Operatøren oplyser, at kun de råvarer, der ikke blodudtrækkes på ankomstdatoen, opbevares i kølerum 2.51 fra modtagelsen (max. 1-2 kar ud af ca. 12-14 kar med råvarer).

Fødevarestyrelsen

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

08-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift