

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ROBERT DAMKJÆR A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Anslet Landevej 10

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 73110513 Aut.nr. 895

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Krav til hakket kød, maskinsepareret kød (MS-kød) og kødprodukter: Kontrolleret at råvarer (hakket kød, MS-kød) modtages som pladefrost fra autoriserede virksomheder. Virksomhedens registreringer viser overholdelse af maks minus 18 °C for MS-kød ved modtagelse. Der foreligger datablade fra leverandører om at samhandlet kyllingekød (MS-kød) er undersøgt for Salmonella med negativt resultat. Vejledt generelt om at samhandlet fjerkrækød, herunder hakket fjerkrækød skal jf. gennemførelsesforordning (EU) 2018/307 af 28-02-2018 ledsages af et handelsdokument som beskrevet i forordning 1688/2004 om .. særlige garantier vedrørende Salmonella spp. ..., bilag IV.

Virksomheden har fastlagt specifikationer til råvarer for produktion af kødprodukter.

- Krav til råvarer, kollagen: Set produktspecifikation med producentens erklæring om at kollagen fra autoriseret virksomhed (NL-3614) overholder EU grænseværdier, herunder at der foretages kvartårslige analyser. Overværet anvendelse af kollagen som pølseskind.

- Drikkevandskvalitet: Resultater fra egen boring blev fremvist (begrænset kontrol og udvidet kontrol). Prøvehaner var angivet og virksomhedens udpegede tappesteder fremgik af programmet.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler og udstyr: Virksomheden har udarbejdet et rengøringsprogram til kontrol af rengøringen inden opstart (præSSOP) og under produktion (opSSOP). Gennemgået registreringer stikprøvevis, herunder fund ved præSSOP og opSSOP. Til fund var udarbejdet afvigerapporter. Virksomheden kunne fremvise en oversigt over fund samt deres håndtering. Gennemførelse af opSSOP i hakkeafdeling blev overværet under besøget. Følgende er konstateret: Fund af mangel ved loftet i hakkeafdelingen blev kun delvis registreret (loftplader

18-04-2024

Dato

4 timer 45 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 **ROBERT DAMKJÆR A/S**

Adresse Anslet Landevej 10

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 73110513

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

var nogle steder bulet eller lukket ikke tæt i ophængs rammer eller rammerne var løsnet). Virksomheden henviste til at de mangler havde været påpeget tidligere og indberettet til teknisk afdeling. Tilhørende dokumenter, herunder billeder af berørte områder, kunne fremvises. Virksomheden oplyste at der var blevet ansat en ny teknisk leder og at manglerne ville blive håndteret snarest.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold jf. forordning 852 af 2004, bilag II, kap. II kræver at "lofter ... skal være .. således, at ansamling af snavs undgås .. samt afgivelse af partikler begrænses".

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Indretning (struktur og udstyr), herunder lys: Gennemgået dele af virksomheden med henblik på formålstjenlig opsætning af maskiner og redskaber (modtagelse, afskubning, hakkeafdeling, farsmodning, røgelinjer, dåsefremføring, dåsefyldning, autoklaver, kølerum).

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Virksomheden fremviste flowdiagrammer på dennes 4 produktgrupper med tilhørende kritiske styringspunkter (CCP'er). Der er ikke konstateret ændringer i forhold til risikoanalysen og overvågning af CCP'er.

- Dokumentation for overvågning af CCP'er: Kontrolleret registrering af procestemperatur og tilhørende tid under varmebehandling. Medarbejderen viste dagens tidsregistreringer af afsluttede og igangværende varmehandlinger i autoklaver og efterpasteurisering frem som var belæg for at kogeprogrammerne blev fulgt. Dagens stikprøvekontrol af daglig varmebehandlings temperatur blev fremvist.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

- De seneste 4 kontrolrapporter var tilgængelige via link fra virksomhedens hjemmeside.

Mærkning og information:

- Mærkning: Kontrolleret 3 færdigpakkede produkter (Turkey Luncheon Meat, Dansk Kylling, Klassisk

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ROBERT DAMKJÆR A/S**

Adresse Anslet Landevej 10

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 73110513

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Kyllingepølse) for lovpligtig mærkning (produktbetegnelse, adresse, nettovægt, holdbarhed / lot, ingredienser, næringsdeklaration, ID-mærke). Virksomhedens kontrol med læsbarhed af etiketter / påtryk og korrekt datomærkning set dokumenteret ved linje 6 i dåsefyld.

- Næringsdeklaration af færdigpakkede fødevarer: Kontrolleret at deklARATIONER er udformet som tabel og indeholder de krævede elementer i den forskrevne rækkefølge. Næringsværdier er baseret på beregninger fra råvare specifikationer samt egne analyser. Eksempler på analyser med samling af deklarerede værdier blev fremvist.

Godkendelser m.v.:

- Autorisation: Gennemgået den aktuelle autorisation som kødproduktvirksomhed. Der er ikke konstateret andre aktiviteter end de i skrivelsen opførte. Kontrolenheden vil ajourføre skrivelsen med henblik på tidssvarende præciseringer af lokaler og aktiviteter.

- Opdatering af EU lister: Kontrolleret at Fødevarestyrelsen har registreret virksomheden som "Forarbejdningsvirksomhed, kødprodukter".

Særlige mærkningsordninger:

--- ØKOLOGI ----

- Kontrolleret virksomhedens økologiaktiviteter. Virksomheden oplyser, at den er ophørt med aktiviteterne. Ydet generel vejledning om, at opstart af økologisk aktivitet kræver fornyet ansøgning.

Tilsætningsstoffer m.v.:

- Aromaer: Kontrolleret at røggaroma er ledsaget af et produkt datablad og en erklæring fra leverandøren om at EU aroma forordningen er overholdt, samt at produktet er baseret på løvtræ (hardwood).

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift