

Fødevarestyrelsen

FØDEVAREREGION ØST

FØDEVAREAFDELING RINGSTED

29.9.2009

J.nr.: 2009-Ø1-712-14536/JESO/HKNU

Notat om Slagelse Kødgros A/S

Fødevareregionens redegørelse for sagen vedr. Slagelse Kødgros A/S.

Virksomheden.

Slagelse Kødgros A/S er en stor fødevarer virksomhed autoriseret til oplagring og opskæring af fersk kød, fremstilling af hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød, indfrysning, optøning og ompakning. Virksomheden er autoriseret til omsætning i Danmark, EU og visse 3. lande. Virksomheden har mellem 50 og 99 ansatte.

Virksomheden er sat til 7 ordinære kontrolbesøg i 2009.

Gennemførte kontrolbesøg 2009.

I løbet af 2009 til dato er der gennemført 4 ordinære kontroller og 4 opfølgende kontroller. Alle opfølgende kontroller er gennemført indenfor 2 måneder efter det ordinære tilsyn. Endvidere er der gennemført 2 ekstra kontroller som følge af anmeldelse eller fund ved kontrol i andre virksomheder. På indeværende tidspunkt mangler der således at blive gennemført mindst 1 opfølgende kontrol og 3 ordinære kontroller.

Virksomheden som helhed (lokaler, indretning og udstyr) fremtræder ved tilsynet generelt ren, ryddelig og vel vedligeholdt ligesom temperaturer i køle- frost- og produktionslokaler generelt overholder reglerne.

Som det fremgår af vedlagte oversigt over kontroller og sanktioner (bilag 1) er den overvejende del af sanktioner givet indenfor lovgivningsområderne egenkontrol, mærkning og information og særlige mærkningsordninger uden umiddelbar betydning for fødevarer sikkerheden. En mindre del af sanktionerne er givet indenfor lovgivningsområderne behandling af fødevarer, vedligeholdelse og egenkontrol, som kan være af betydning for fødevarer sikkerheden.

Ved de opfølgende tilsyn har virksomheden, på nær et tilfælde, rettet de forhold, som gav anledning til sanktionen.

Listeriasagen.

Ved fødevareregionens kontrol i forbindelse med opklaring af Listeria-udbruddet i maj 2009 blev det konstateret, at virksomhedens egenkontrolprocedurer i forbindelse med sous vide produktionen var utilstrækkelige. Efterfølgende tilbageholdt virksomheden samtlige sous-vide produkter, indtil dokumentati-

on for fødevarernes mikrobiologi forelå. Virksomheden fremsendte endvidere dokumentation for, at den foretagne varmebehandling var effektiv mht. drab af Listeria. I ingen af de tilbageholdte produkter blev der påvist Listeria. Fødevareregionen udtog ved kontrollen prøver af det mistænkte parti Bøf Stroganoff i virksomheden. Listeria blev ikke fundet i disse prøver, og det kunne derfor ikke fastslås, at Slagelse Kødgros A/S var ansvarlig for kontamineringen af produktet, idet det ikke kunne afvises, at kontamineringen af produktet var sket i et senere omsætningsled.

Vedrørende kontrollen med ECB kød A/S, Staldgade 38, 1699 København V.

Virksomheden har samme ejerforhold som Slagelse Kødgros, som har overtaget den for nylig. Kontrollen er gennemført på grundlag af en anmeldelse om salg af kød med overskreden holdbarhed. Ved tilsynet findes dokumentation for salg af 651 kg kølet oksekød. Varen påbydes tilbagekaldt, og forholdet sanktioneres yderligere med bøde.

Fødevareregionens konklusion

Set fra et fødevarekontrolmæssigt synspunkt, er virksomhedens overordnede problem at få implementeret i øvrigt velbeskrevne egenkontrol- og GMP-procedurer på medarbejderplan. Fødevareregionens konsekvente sanktionering har som nævnt ovenfor fået virksomheden til at rette op på forholdene.

Vedlagt:

Bilag 1: Oversigt over fødevareregionens kontrol på Slagelse Kødgros A/S i 2009

Bilag 2: Notat vedr. kontrollen den 3.9.2009 på Slagelse Kødgros A/S

BILAG 1

Oversigt over fødevarere regionens kontrol på virksomheden Slagelse Kødgrøst A/S, autorisationsnummer 4769, Ndr. Ringgade 20, 4200 Slagelse fra 1-1-2009 til d.d.

16-1-2009 og 26-1-2009, anden kontrol og opfølgende kontrol:

Mærkning og information: Uregelmæssigheder i forbindelse med fremskaffelse af dokumentation (manglende adgang til pc/dokumentation) for sporbarhed i forbindelse med tilbagekald af irsk svinekød (indskærpelse). Forholdet kontrolleret og fundet OK ved næste tilsyn.

27-2-2009, ordinær kontrol:

Egenkontrol: Uoverensstemmelse mellem beskrevne egenkontrolprocedurer og de faktiske forhold vedr. temperaturovervågning af kølerum (indskærpelse).

Mærkning og information: Uoverensstemmelse mellem ingrediensliste anført på 1 færdigvare og datablade på produkter anvendt til fremstilling af færdigvaren. Datablade ikke opdaterede. Indskærpelse.

25-3-2009, opfølgende kontrol:

Egenkontrol: Opfølgning på indskærpelse fra forrige tilsyn. Forholdet er ikke bragt i orden (påbud).

Mærkning og information: Opfølgning på indskærpelse fra forrige tilsyn. Forholdet er bragt i orden.

Særlige mærkningsordninger: Anvendelse af særlig frivillig mærkningsordning (halal) uden forudgående meddelelse herom til fødevarere regionen (indskærpelse).

16-4-2009, ordinær kontrol:

Vedligeholdelse: Spindelvæv og døde insekter i emballagerum og krydderirum, henkastede affaldsække udenfor ved sluse, udendørs kloakdæksel fjernet, anmærkning i skadedyrsrapport om at gnaverdepot 3-14 ikke er tilgængelige (indskærpelse).

Egenkontrol: Opfølgning på påbud fra forrige tilsyn. Påbud efterkommet. OK.

Særlige mærkningsordninger: Uoverensstemmelse mellem mærkning på færdigpakket kalvefilet mærket med "slagtealder 8-12 måneder" og oprindelsesemballagen mærket med "slagtealder V". (Indskærpelse).

12-5-2009, opfølgende kontrol:

Behandling af fødevarer: Forhøjede produkttemperatur på fødevarer i optøningsrum placeret på øverste hylde nærmest varmeblæser (indskærpelse).

Egenkontrol: Der er ikke dokumentation for kontrol med produkttemperaturer under optøning (påbud).

Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige tilsyn. Forholdet er bragt i orden. OK.

Særlige mærkningsoplysninger: Fulgt op på indskærpelse fra forrige tilsyn. Forholdet er bragt i orden. OK.

25-5-2009, ordinær kontrol:

Behandling af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige tilsyn. Forholdet er bragt i orden. OK.

Ingen dokumentation for mikrobiologisk kontrol af sous vide produkter siden 2006. Ændret på temperaturer og holdetider uden mikrobiologisk kontrol af produkterne (indskærpelse). Virksomheden tilbage-

holder alle sous vide produkter produceret under ændrede temperaturer og holdetider, indtil mikrobiologiske analyser af produkterne foreligger.

Egenkontrol: Fulgt op på påbud fra forrige tilsyn. Påbud efterkommet. OK.

24-7-2009, opfølgende kontrol:

Behandling af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige tilsyn. Dokumentation for mikrobiologisk analyse af sous vide produkter fremlagt. Listeria monocytogenes ikke påvist.

Forholdet er bragt i orden. OK. Virksomheden har kasseret tilbageholdt parti Bøf Stroganoff. Dokumentation for kassationen er fremsendt den 7-8-2009. OK.

3-9-2009, ordinær kontrol og kontrol som led i "Kølekampagnen". Særskilt beskrevet.

11-9-2009, ekstra kontrol i forbindelse med tilbagekald, Case by Case:

Behandling af fødevarer: Virksomheden har lagt hele partiet under beslag. Kontrolvejning og dokumentation OK.

18-9-2009, ekstra kontrol i forbindelse med anmeldelse:

Mærkning og information: Virksomheden har taget anden og nu ophørt virksomheds etiketter (forsynet med identifikationsmærke) i brug uden forudgående tilladelse dertil fra fødevareregionen (bøde).

Notat vedr. kontrol den 3.9.2009 på Slagelse Kødgros A/S, Ndr. Ringgade 20, 4200 Slagelse.

Fødevarerkontrollens Rejsehold gennemførte den 3.9.2009 en kontrol på virksomheden i samarbejde med Ringsted Fødevarerafdeling. Kontrollen blev planlagt og gennemført som en del af Rejseholdets landsdækkende "Kølekampagne", hvor i alt 33 køle- og frostlagre forventes kontrolleret fordelt over landet i løbet af 2009. Der er på nuværende tidspunkt gennemført 23 af disse kontroller. Alle de kontrollerede virksomheder er udpeget af den stedlige fødevareregion til "Kølekampagnen" og virksomhedens tilsynsførende deltager i kontrollen.

Formålet med "Kølekampagnen" er at kontrollere:

1. Virksomhedens sporbarhedsprocedurer et led frem og et led tilbage.
2. Om virksomhedens leverandører af fødevarer er autoriseret/registreret efter reglerne.
3. Om opbevaring af fødevarer overholder de foreskrevne opbevaringsforskrifter.
4. Om der oplagres "gamle" eller "mistænkelige" fødevarer.

Ved kontrollen den 3.9.2009 deltog fra start 3 af Rejseholdets medarbejdere og 2 tilsynsførende dyrlæger fra Ringsted Fødevarerafdeling.

Kontrollen blev indledt med en rundvisning i virksomheden, hvor alle lager- og produktionslokaler blev vist frem af en af virksomhedens medarbejdere. Under denne rundgang blev følgende uregelmæssigheder observeret af kontrolpersonalet:

1. Uhygiejniske arbejdsprocedurer i hakkerum (opbevaring af indpakket og uindpakket kød i samme beholder og rengøring under produktionen).
2. Råvarer til fremstilling af hakket kød bestod af vakuumpakket oksesmåkkød mærket med produktionsdatoerne 12-8-2009 og 13-8-2009.
3. Optøning af en større samling af forskellige partier frosne fødevarer i læssehal uden temperaturregulering og med dryp af kondens fra overliggende rør.

Som følge af ovennævnte fund blev det efter rundvisningen besluttet at tilkalde yderligere 3 medarbejdere fra Rejseholdet til at gennemføre den nødvendige kontrol. Arbejdsfordelingen blev herefter:

1. Ekstra kontrol af produktion af hakket oksekød: 2 tilsynsførende fra Ringsted Fødevarerafdeling.
2. Ekstra kontrol af samling af frosne fødevarer i læssehal: 2 medarbejdere fra Rejseholdet.
3. Kontrol af frostlager: 2 medarbejdere fra Rejseholdet.
4. Papirkontrol vedr. sporbarhed: 2 medarbejdere fra Rejseholdet.

Ad 1) Kontrollen afslørede anvendelse af vakuumpakket oksekød senere end 15 dage efter slagtning til fremstilling af hakket kød (bøde), uhygiejniske arbejdsprocedurer i hakkerum (bøde), forkert mærkning af færdigpakket hakket oksekød med de obligatoriske oplysninger i henhold til oksekødmærkningsordninger (indskærpelse), manglende overholdelse af egenkontrolprocedurer (indskærpelse). Opbevaringstemperaturer OK.

- Ad 2) Kontrollen afslørede manglende sporbarhed af et bur med kalvekød uden mærkning (påbud), op-tøning uden temperaturregulering med risiko for forurening af fødevarer med kondens (bøde), kondens fra overliggende rør (indskærpelse).
- Ad 3) Kontrollen afslørede ingen "gamle" eller "mistænkelige" varer. Temperaturer OK.
- Ad 4) Stikprøvekontrol afslørede mindre uregelmæssigheder ved den bagudrettede sporbarhed. Den fremadrettede sporbarhed fandtes OK. Stikprøvekontrol af leverandører fandtes OK.