

Folketinget Miljø og Fødevareudvalg, Folketinget Christiansborg, 1240 København K.

Anmodning om foretræde for Folketingets miljø og fødevareudvalg, ved første mulige lejlighed.

Vi, Dan Duck A/S, driver fjerkræslagteri på Havnevej 8, 7600 Struer, under autorisations nr. DK38EF. Vort CVR nr. er 40722513.

Vi har den 17.12. haft auditering fra Fødevarestyrelsen, en forud anmeldt auditering, hvor forløbet har været ganske afgørende andeledes end det vi har set igennem en årrække.

Auditeringen blev startet op fra morgenen af, 2 personer fra fødevarestyrelsen (Anette Langholt samt dyrlæge Frank) varetog auditeringen, der fra slagteriets side blev varetaget af vor mangeårige kvalitetschef, Astrid Nielsen. Det sædvanlige er at en auditering tager meget af en dag, hvorfor vi som vanligt havde bestilt forplejning midt på dagen. Kl. 8 efter de indledende øvelser, forlod Anette Langholt slagteriet, angiveligt på grund af tilkald til et møde i Århus. Den anden, Dyrlægen Frank, foretog derefter kontrol af vore ansattes vask af hænder efter pause og ophold i kantine. Der hvor kontrollen blev gjort er der håndvaske så flere kan frekventere ad gangen, - ved denne håndvask blev iagttaget 8-9 ud af ca. 20 vaskede hænder. Faktum er at vi har 3 af disse håndvaske med adgang til flere medarbejderes benyttelse ad gangen. Der er fysisk 2 på 1 første sal på hver sin vej bort fra kantinen, samt et umiddelbart uden for skærestuen/kalibreringsområde/pakkeri. Kun den ene håndvask blev iagttaget af kontrollen. I løbet af auditeringen havde man checket 100 ænder, hvor der konstateredes enten gødning eller tarmrest på to ud af de 100 ænder. Dette sker i forbindelse med overhæng fra slagtelinjen til spraykøling. På dette sted tages evt. gødningsforurenede ænder til side for bortsikring, og eller vask af slagtekroppen forinden den hænges op på spraykølelinjen. (der er i øvrigt flere kontroller senere igen i forløbet inden produktet kommer i den endelige emballage).

Efterfølgende drog Dyrlæge Frank også bort, ca. kl. 9.00, uden en skriftlig rapport til os, og uden en gennemgang af det auditerede. Vi aflyste forplejningen midt på dagen, for fødevarestyrelsens auditører var jo væk.

Dette forløb er uden fortilfælde, auditører der forlader stedet midt i auditeringen, slet gennemført kontrol, samt ingen rundbordskonference, ingen dialog om hvilke iagttagelser der blev gjort under auditeringen, samt ingen mulighed for os på slagteriet for at kunne rette evt. fejl, eller påtale misforståelser. Ingen mulighed overhovedet, ingen rapport – INTET. Man kørte bare.

Vi fik først kendskab til en rapport via et opkald fra en journalist tilknyttet et blad ved navn Ekstra Bladet, dette skete torsdag eftermiddag den 19.12., idet denne angiveligt havde sine oplysningen fra nettet og fødevarestyrelsens hjemmeside. Dette er helt uhørt. En sådan rapport skal bringes til vore kendskab omgående, en sådan rapport må først offentliggøres efter vort slagteris mulige klagetid over rapporten.

Set herfra ligner det her et komplot eller et attentat: en auditering den 17.12., omgående opsendelse af rapport på fødevarestyrelsens hjemmeside, et hint til ekstra bladet, og så en skandalesag rullende, hvor det gør allermost ondt på andeslagteriet i Struer, nemlig op til den sidste weekend før jul. En sådan adfærd udført af fødevarestyrelsen er ødelæggende for os og vores virksomhed. Vi har været igennem frygtelige dage med bekymrede kunder, store såvel som enkeltkunder, og en sådan situation er i meget stor grad i stand til at miskreditere os som seriøst arbejdende fjerkræslagteri.

Selv er vi særdeles stolte at vore produkter, og vores standarder. Vi er eneste udbyder af dansk fuldt sortiment af andeprodukter, hele parterede, forædlede, i alt mere 300 produkter alene på basis af ænder.

Vi vil meget gerne have foretræde for Folketingets Miljø og Fødevarerudvalg, telefonisk har vi været i kontakt med sekretariatet (Camilla Lenz) – hvor vi har fået oplyst at januar p.t. er besat med ønsker, men at muligheden ligger for i februar. Vi vil selvsagt gerne komme snarest muligt.

Med venlig hilsen

Dan Duck A/S



Kontrolrapport

30-10-19

Virksomhed **Dan Duck A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse **Havnevej 8**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **40722513** Aut.nr. **38**

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Præsentation af slagte dyr til kontrol før og efter slagting.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Audit:

Forurening af slagtekroppe (gødning/olie) og fersk kød:

Virksomheden oplyser, at der udføres kontrol med slagte kvalitet lige før indvendigt og udvendigt skyl ved opstart samt efter pausen. Set dokumentation for dette fra 1. september 2019 til dd.

Kontrolleret forurening af 100 slagtekroppe for fravær af gødningsrester. Der blev ved dagens kontrol ikke observeret gødningsrester eller tarmrester i slagtekroppe. Interwiewet operatører ved overhænger. De oplyste, at de tjekker for bla gødning i forbindelse med ophængning. Der blev konstateret mangelfuld belysning i området. ✓


Det indskræpes, at fødevarelokaler skal have tilstrækkeligt lys. Virksomhedens egenkontrol af slagtekroppe for fravær af bla gødning må anses for, at være en visuel kontrol. Det er fødevarestyrelsens vurdering, at der til en sådan opgave skal være minimum 500 Lux. Der blev ved hjælp af tilsynsførendes mobil målt 35 - 60 Lux (dette er en vejleden måling), hvilket er utilstrækkeligt til en kontrol opgave.

Hygiejne under produktion eller oplagring:

Det indskræpes, at virksomheden ved opmærkning af de forskellige kar og kødkasser sikrer at kat 2 og 3 affald og spiselige biprodukter ikke forveksles. Samtidig skal medarbejdere instrueres. Ved fysisk kontrol på slagtegang blev det konstateret, at der blev opsamlet nedfaldne andehalse fra gulvet blev anbragt i røde kødkasse, der også anvendes til halse, lever, hjerner og kråser til konsum. ?

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat Betyder

- 1 Ingen anmærkninger
 - 2 Indskræpelse
 - 3 Påbud, forbud eller tvangsbøder
 - 4 Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
-  Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.
Elite status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol
- Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Kædekontrol
- Anden kontrol



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-35 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

30-10-2019

Dato

00 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed Dan Duck A/S

Adresse Havnevej 8

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 40722513

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Fremmedlegemer:

Virksomheden redegjorde for, at produkterne tjekkes af metaldetektor inden afsendelse. Set dokumentation for kontrol af metaldetektor 19. august 2019 til dd. Virksomheden oplyser, at plastikforklæder og plastikhandsker, der anvendes i produktionen er i blå plastik.. Plastre er blå og indeholder metaltråd, der kan findes ved hjælp af metaldetektor. Ingen anmærkninger.

Indpakning og emballering:

Følgende er kontrolleret: At materialet til indpakning og emballering er godkendt til kontakt med fødevarer.

Fysisk kontrol af emballagelager gav ingen anmærkninger.

Rengørings- og desinfektionsmidler:

Fysisk kontrol af korrekt opmærkning af dunke med rengørings og desinfektionsmidler i produktionen.

Virksomheden vejledt konkret om at der skal være ryddeligt i produktionen. I et aflukke i den ene ende af slagtegangen, dog med god afstand til produkter fandtes træpaller og dunke med rengørings- og desinfektionsmidler hensmidt.

Temperatur, produkter:

Set dokumentation for måling af temperatur i lokaler fra den 19. august til dd. Virksomheden redegjorde for procedurer vedr. temperaturmålinger.

Det indskræpes, at virksomheden skal følge egenkontrolprogrammet. Ved fysisk gennemgang blev følgende konstateret. I pakkeriet blev der pakket confiterede produkter, som var confiteret i løbet af natten.

Virksomheden oplyste, at produkterne skal være nedkølet til 5 gr inden pakningen skal foregå. Der lå confiterede andebryster på stativ netop kørt ind i lokalet til pakning. Tilsynsførende bad virksomheden lave en temperaturmåling på disse. Den viste 15,4 gr C. Produkterne blev herefter kørt på køl igen.

Transport(general hygiejne og temperatur):

Virksomheden oplyser, at der er procedurer visuel kontrol af køletrailere inden pålæsning. Ved forevisning af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

30-10-2019

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Dan Duck A/S**

Adresse **Havnevej 8**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **40722513**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

skema konstateres, at rubrikken med ATP og vedligeholdelse ikke er afkrydset. Vejledt konkret om, at det er den afsendende virksomhed, der har ansvaret for, at produkterne transporteres i transportmidler, der er rene og i god stand, samt at temperaturen er passende lav.

Vand:

Set dokumentation for udtagning af vandprøver samt analysesvar udtaget 2019. Der blev redegjort for, hvor i produktionen prøverne bliver udtaget. Slagtekroppe skylles i vand, der har vandværkstemperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring:

Virksomheden udfører periodisk rengøring i perioder med pause i slagtingerne. Set dokumentation for rengøring fra den 13. september 2019. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Set rapporter fra eksternt firma til sikring mod skadedyr for datoerne 21. januar, 11. april og 4 juli 2019. Der blev ved tilsynet udleveret kort over alle gnavestationer. Disse er kontrolleret fysisk. Fysisk gennemgang af virksomheden viste ingen tegn på aktivitet af skadedyr. Drøftet ryddelighed af udenoms arealer. Herunder henstilling af kar med gamle fjer mm og opbevaring af slagteriudstyr. Ingen anmærkninger.

Indskærpelserne medfører opfølgende kontrolbesøg.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

30-10-2019

Dato

Kontrolrapport

13-12-19

Virksomhed **Dan Duck A/S**

side 1 af 2


Adresse **Havnevej 8**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **40722513** Aut.nr. **38**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. <small>Elite status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk</small>

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktioneller oplagring:

Opmærkning af kødkasser og kar: Opfølgende tilsyn på indskærpelse givet ved ordinær tilsyn den 30.oktober 2019 vedr. opmærkning af kasser, så sammenblanding af kat 2, kat 3 affald samt produkter til konsum undgås. Ved dagens tilsyn fremviste virksomheden røde, blå og grønne kødkasser samt forklarede til hvike produkter de skulle anvendes. Det var anden dag farvekoderne blev anvendt, så personalet er stadig i en indkøringsfase. Der blev konstateret, at kar til Kat 3 affald med foringspose anvendes til ferske hele ænder lokal på virksomheden. Det blev oplyst, at der hurtigst muligt vil blive indkøbt kar til konsum. Ingen anmærkninger.

Temperatur, produkter:

Opfølgende tilsyn på indskærpelse givet under ordinær tilsyn den 30.oktober 2019. Ved tilsynet 30.oktober blev det konstateret, at confiterede produkter, der skulle pakkes havde en kerntemperatur på 15,4 gr Celsius . Virksomhedens egenkontrolprogram havde 5 gr som kritisk punkt.

Ved dagens tilsyn blev der målt temperatur dybt i brystmuskulaturen på hele ænder i kar i lokalet hvor de pakkes i poser. Der blev foretaget 3 målinger 2,5 - 2,9 og 3,5 gr Celsius. Set pakning i kasser. Der kommes 2 håndfulde tøris i kartonen for yderligere nedkøling.

Set virksomhedens dokumentation for temperaturmåling på hele ænder ved udgangen fra spraykøler:

11.december 2019 - 4x10 målinger (1 måling hver time) i intervallet 1,6 - 3,0 gr Celsius

12.december 2019 - 4x10målinger (1 måling hver time) i intervallet 2,5 - 7,2 gr Celsius. Virksomheden havde noteret



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf. +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

13-12-2019

Dato

00 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Dan Duck A/S**

Adresse **Havnevej 8**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **40722513**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

afvigelse, der medførte følgende handling: **Ekstra tøris i kartonerne herefter 2 timer på frost.**

Ingen anmærkninger

Præsentation af slagtedyrtil kontrol før og efter slagtning:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Præsentation af slagtedyrtil kontrol før og efter slagtning.

Skærpet tilsyn:

X Som en del af skærpet tilsyn kontrolleret 100 slagtekroppe for fravær af gødning. Der blev konstateret gødning og/eller tarmrester i 2 slagtekroppe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning(struktur og udstyr herunder lys):

Opfølgning på indskærpelse givet ved tilsyn den 30. oktober 2019 vedrørende manglende lys på slagtelinje. Ved tilsynet i dag var der opsat mange nye lysarmature, der gav rigelig lysintensitet til de processer, der foregår.

Ingen anmærkning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-12-2019

Dato

Kontrolrapport

17-12-19

Virksomhed **Dan Duck A/S**

side 1 af 2

Adresse **Havnevej 8**


Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **40722513** Aut.nr. **38**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
-  Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.
Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol
- Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Kædekontrol
- Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Audit:

Hygiejne under produktion eller oplagring:

Set virksomheden dokumentation med kontrol med hygiejne under produktion for perioden 27. november 2019 -17. december 2019 . Ingen bemærkninger.

Det indskærpes, at medarbejderne vasker hænder ved indgangen til produktionen efter endt pause.

Følgende blev observeret: Efter pausen kl 8.30 kom ca 20 medarbejdere ind i produktionen, heraf vaskede kun lidt under halvdelen hænder.

Følgende blev kontrolleret ved pausen: alle spiselige biprodukter blev bragt på køl. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Præsentation af slagtedyrl til kontrol før slagtning.

Virksomheden har procedure til at sikre, at dyrene bliver kontrolleret inden slagtning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Præsentation af slagtedyrl til kontrol efter slagtning.

Skærpet kontrol

Forurening af slagtekroppe:

Som en del af skærpet tilsyn er 100 slagtekroppe kontrolleret for fravær af gødning. Der blev fundet gødning på 2 slagtekroppe.

Ved audit fremviste virksomheden dokumentation for egenkontrol af bla gødningsforurening for perioden 27.november- 17. december 2019. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Præsentation af slagtedyrl til kontrol før og efter slagtning.

Virksomhedens egenkontrol: CCP:

Virksomheden redegjorde for og udleverede skema over CCPér.

Virksomheden har produkt temperatur som CCP . Ingen anmærkning.

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan :

Set virksomhedens risikoanalyse for slagtning, køling og

ND!
71
00



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsperken 31 35 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.lfst.dk

17-12-2019

Dato

00 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed Dan Duck A/S

Adresse Havnevej 8

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 40722513

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pakning af henholdsvis ferske og frosne hele ænder med og uden indmad samt opskårne produkter (bryst og
lår). Desuden set risikoanalyse for confiterede produkter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationstøtten 31 33 • 2600 Glostrup • Tlf. +45 72 27 69 00 • www.tfvst.dk

17-12-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

21/12-19

JULE SLÆGTNING 2019

Slagtedage

11-12-2019

Under hele vores slagtning har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtningen

12-12-2019

Under hele vores slagtning har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtningen

13-12-2019

Under hele vores slagtning har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtningen, samt audit fra FVST.

14-12-2019

Under hele vores slagtning, har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtningen

15-12-2019

Under hele vores slagtning, har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtningen

16-12-2019

Under hele vores slagtning, har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtningen

17-12-2019

Under hele vores slagtning, har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtningen. Den pågældende dag, har der været audit fra FVST:

18-12-2019

Under hele vores slagtning, har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtning

19-12-2019

Under hele vores slagtning, har der været 2 dyrlæger til stede, for at kontrollere vores slagtning.