

# Egenkontrol for Intercargo Coldstores ApS Trafikhavnskaj 19 6700 Esbjerg

## Indholdsfortegnelse:

Indholdsfortegnelse	side 01
Beskrivelse af virksomheden	side 02
Specifikation	side 03
Flowdiagram	side 04
Risikovurdering/sikring af integriteten – Modtagelse, registrering og kontrol	side 05
Afpløbering	side 06
Risikovurdering – Opbevaring på frostlager	side 07
Risikovurdering – Kontrol, evt. ny mærkning	side 08
Risikovurdering- Udlæsning til transportmiddel	side 09
Oversigtskema for kritiske kontrolpunkter	side 10
Afvigelsesrapport	side 11
Vedligeholdelseskema	side 12
Rengørings- og vedligeholdelsesprocedure	side 13
Underretning af tilsynsmyndighed	side 14
Personaleinstruktion	side 15
Ansvarsfordeling	side 16

## Beskrivelse af virksomheden:

Virksomheden overtog Intercargo Coldstores I/S pr. 1. januar 2010, og har to frostlagre på hhv. 900 m<sup>2</sup> med plads til 3600 EUR-paller samt et på 1050 m<sup>2</sup> med plads til 3850 EUR paller.

Virksomheden forventer at skulle beskæftige ca. 5 personer, som skal servicere firmaets kunder (fiskeeksportører, slagterier, iscremefabrikker o.l., se debitorer i Navision). De typiske varearter (fisk hel/filet, skal/krebsdyr, svine- og oksekød, fjerkræ, kartoffelprodukter, agn samt is) som bliver indleveret, vil alle være emballerede varer.

Virksomheden, benytter sig af Intercargo' lagerstyringsprogram (Navision), som benyttes til ind- og udleveringer samt fakturering af diverse ydelser til firmaets kunder.



Ved varens ankomst til firmaet bliver temperatur, tilstand osv. vurderet, optalt, pallenummer påsættes og registreres manuelt (stregkode er under udvikling). Varens mængde, placering registreres via edb. Kunden vil efterfølgende modtage lageropgørelse hver uge, og når kunden ønsker varen udleveret, udskrives en udleveringsordre på grundlag af FIFO-princippet.

## Specifikation.

### **Frosne kartonvarer:**

Produktet, som modtages emballeret fra producentvirksomheden, vil typisk være fisk hel/filet, skal/krebsdyr, svine- og oksekød, fjerkræ, kartoffelprodukter, agn samt is.

Temperatur ved modtagelsen:            min. –18 gr. C.

Mærkning og forsegling er foretaget af producentvirksomheden.

Kartoner kan eventuelt mærkes ved afsendelse med lov-, kunde- eller landekrav.

## **Flowdiagram:**

<b>Procesdiagram</b>	<b>Flowdiagram</b>	<b>Risikovurdering</b>
Modtagelse af frosne kartonvarer	1.1 Aflæsning af transportmiddel 1.2 Modtagelse, registrering og kontrol 1.3 Indlagring på frostlager	CCP Se side 5
Lagring	2.1 Opbevaring på frostlager	CCP Se side 7
Udlæsning	3.1 Udlagring fra frostlager 3.2 Kontrol, evt. mærkning 3.3 Udlæsning til transportmiddel	CP Se side 8 Se side 9

## Modtagelse, registrering og kontrol.

- Produkt: Frosne kartonvarer
- Risicoparametre:
  1. Produkttemperatur for høj, kan give optøning og bakterievækst/fedtharskning.
  2. Kontaminering forårsaget af beskadiget emballage fra truckgafler, nedfald m.m.
  3. Brudte kontrolmærker
- Grænseværdi:
  1. Produkttemperatur min. -18 gr. C. (ellers afvises partiet)
  2. Ingen inderemballage må være beskadiget.
  3. Ingen ubrudte kontrolmærker
- Kontrolfrekvens:
  1. Ved hver modtagelse
  2. Ved hver modtagelse
  3. Ved hver modtagelse
- Forebyggende foranstaltning:
  1. Leverandøren og transportøren overholder temperaturkrav (min. - 18 gr. C ).
  2. Krav til personalet, at emballagen er hel ved modtagelsen og ikke beskadiges ved håndtering og interntransport
  3. Se ovenstående
- Korrigerende handling:
  1. Kontakt kunden/leverandør, partiet afvises og returneres
  2. Varen sorteres, evt. ompakning eller kassation.
  3. Varen frasorteres og mærkes ”TILBAGEHOLDT”
- Dokumentation: Modtagelse - se Navision/bogførte indleveringer  
Afvigelsesrapport - se side 13

## **Afplombering.**

Ved ankomst af varer i plomberet transportmiddel sikres, at chauffør afleverer et certifikat eller **CVED**, som er underskrevet af en dyrlæge hos en autoriseret virksomhed eller et grænsekontrolsted.

**CVED** opbevares i et særskilt register.

Plomben fjernes af den ansvarlige medarbejder.

## Risikovurdering - Opbevaring på frostlager.

- Produkt: Frosne kartonvarer
- Risiciparametre:
  1. For høj produkttemperatur
  2. Luftforurening (udstrømmende kølevæske)
  3. Holdbarhedsdato overskredet
- Grænseværdi:
  1. Min. – 18 gr. C
  2. Ingen fremmede lugte i fryselageret
  3. Iflg. mærkning på produktet
- Kontrolfrekvens:
  1. Min. 1 gang i døgnet
  2. Min. 1 gang i døgnet
  3. Min. 1 gang om året
- Forebyggende foranstaltning:
  1. Temperaturstyring af lokale og løbende temperaturkontrol
  2. Krav til medarbejderne
  3. Visuel kontrol i fryserum (ID-numre), samt Navision
- Korrigerende handling:
  1. Rette temperatur. Bringes på plads igen
  2. Instruktion af personalet, evt. returnering til ompakning/kassation af produkter
  3. Kunden informeres
- Dokumentation:
  1. Godkendt udskrift af rumtemperatur (1 gang i døgnet)
  2. Afvigelsesrapport - se side 13 -
  3. Ansvarsfordeling - se side 16 -

## **Risikovurdering - Kontrol, evt. ny mærkning.**

Produkt:	Frosne kartonvarer
Proces:	Udlæsning
Risiciparametre:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Produkttemperatur for høj.</li><li>2. Kontaminering forårsaget af beskadiget emballage.</li><li>3. Lugtforurening/støvforurening af emballage.</li></ol>
Grænseværdi:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. min. – 18 gr. C.</li><li>2. Ingen inderemballage må være beskadiget.</li><li>3. Ingen støvforurening af emballage.</li></ol>
Kontrolfrekvens:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ved alle udlæsninger.</li><li>2. Ved alle udlæsninger</li><li>3. Ved alle udlæsninger</li></ol>
Forebyggende foranstaltning:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Temperaturstyring af frostlager.</li><li>2. Krav til personale, emballage ikke må beskadiges under intern transport.</li><li>3. Krav til personale, jf. instruktion</li></ol>
Korrigerende handling:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Temperatur bringes i orden</li><li>2. Varen sorteres - returneres evt. til ompakning.</li><li>3. Varen sorteres og rengøres evt. kassation.</li></ol>
Dokumentation:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Udskrift af rumtemperatur</li><li>2+3. Navision/bogførte udleveringer</li><li>afvigelsesrapport - side 13-</li></ol>

## Risikovurdering - Udlæsning til transportmiddel.

- Produkt: Frosne kartonvarer
- Risiciparametre: Kontamination ved beskadiget emballage i forbindelse med læsning med gaffeltruck.
- Grænseværdi: Ingen inderemballage må være beskadiget.
- Kontrolfrekvens: Ved hver udlæsning
- Forebyggende foranstaltning: Krav til personale, jf. instruktion
- Korrigerende handling: Varen vurderes/sorteres og evt. returneres (se personaleinstruktion)
- Dokumentation: Navision/bogførte udleveringer

**OVERSICHTSSKEMA FOR KRITISKE KONTROLPUNKTER (CCP) FOR FROSNE KARTONVARER**

Procestrin	C C P	G M P	S S O P	L O V	Risici	Forebyg- gende foranstaltning	Kritisk grænse	Kontrol- parameter	Overvågning Min. kontrol- frekvens	Ansvarli- ge	Korrige- rende handling	Ansvar- lige	Dokumen- tation
<b>Modtagelse af frosne varer</b>	X  X			X	Optøning og bakterievækst grundet for høj proukttemp Defekt emballage	Leverandør og transportør overholder temperaturkrav Ompakning	-18 gr. C.  Emb.godkendt til levnedsmid.	Temperaturkontrol iht instruktion	2 prøver pr. parti. Ved afvigelse 5 prøver	VRP TL	Indfrysning eller returnering. Myndighed kontaktes	VRP TL	side 13
<b>Lagring</b>	X			X	For høj produkttemperatur	Temperaturstyring af lokale	Lufttemperatur = >18gr C.	Temperaturkontrol	Overvåges af daglig udskrift	VRP TL	Fejlretning, vurdering af produkter	VRP TL	
		X			Kølemiddel- forurening	Krav til personale	Ingen fremmed lugt	Lugtkontrol løbende	Ugentlig	VRP TL		VRP TL	
<b>Udlæsning</b>				X	For høj produkttemp	Temperaturstyring	-18 gr C	Temperaturkontrol	2 prøver pr. parti	VRP TL	Indfrysning. Myndighed kontaktes	VRP TL	side 14
			X		Beskadigelse af karton	Krav til personale	Synligt produkt	Visuel inspektion	Alle synlige colli	VRP TL	Sortering/ ompakning	VRP TL	
		X			Luftforurening	Krav til Personale	Ingen fremmed lugt	Visuel inspektion	Alle synlige colli	VRP TL	Sortering/ ompakning	VRP TL	side 14
		X			Holdbarhedsdato	Krav til personale samt lagerstyring	Lovkrav, kun udlevering til kunder med p-enhed	Visuel inspektion	2 prøver pr. parti	VRP TL	Tilbageholdelse, kunde/ myndighed kontaktes	VRP TL	

## **Afvigelsesrapport:**

Område:

Beskrivelse af afvigelse:

Dato:

Navn:

Korrigerende handling:

Dato:

Navn:

Ovennævnte rapport skal udfyldes ved alle afvigelser.

# Vedligeholdelsesskema

Uge: 20

Område	Dato	Rep/Skade/Vedlige	Forventet udbedret	Ansvar
Forhal				
Frost- rum 1				
Frost- rum 2				
Maskin- Rum				
Værksted				
Truck- rum				
Toilet/ omklæd				
Udendør sareal				

## **Rengørings- og vedligeholdelsesprocedure:**

### **Forhal:**

#### **Fejning af gulve - hver dag -**

Efter produktion opsamles affald og gulv fejes.

Under produktion renholdes gulv løbende.

#### **Vægge:**

Vægge rengøres min. 1 gange årligt

### **Trucksrum:**

Gulv fejes og rengøres som forhal.

Trucks rengøres og vaskes efter behov.

### **Frostrum:**

Under produktion renholdes gulvet løbende.

Efter produktion opsamles affald og gulvet fejes.

### **Prøverum:**

Før og efter produktion rengøres og desinficeres gulv, bord samt hjælpemidler (udstyr og knive).

### **Affald:**

Der er indgået aftale med Marius Pedersen A/S om bortskaffelse af affald.

Blandet affald opbevares i lukket container, som tømmes min. hver anden uge.

Pap og papir opbevares i en trådcontainer, som tømmes efter behov.

### **Skadedyrsbekæmpelse:**

Sikring og bekæmpelse foretages af Skadedyrssikring Vest ApS, Ikast 6 gange årligt.

### **Tilsyn/kontrol af vand og udstyr:**

Vand leveres af Esbjerg Forsyning (Vognsbøl vandværk), analyse kan ses på webside.

Termostater, termometer o.l. kontrolleres/kalibreres ved det årlige sikkerhedseftersyn.

Til rengøring anvendes Multi Rens fra Ultra Clean (se vedl. datablad og godkendelse)

Til desinficering anvendes klor.

### **Vedligehold:**

Alle områder bliver løbende – dog min. 1 gange årligt - eftersat for skader o.l.

Vedligeholdelseskema side 14 udfyldes.

## **Underretning af tilsynsmyndigheder:**

Virksomheden vil underrette tilsynsmyndigheden i tilfælde af resultater fra laboratorieundersøgelser eller oplysninger, som kan medføre fare for menneskers sundhed.

Hvis et parti tilbageholdes af tilsynsmyndigheden vil det kunne identificeres via lagerstyringssystemet (Indleveringsbilag, ID.nummer og lokation).

I tilfælde af tilbagekaldelse af et bestemt parti, vil dette kunne gøres via lagerstyringssystemet (udleveringsnr-varenr-pallenr-IDnr-lokation) = sporbarhed.

## **Ansvarlig:**

Ansvarlig for indførsel og overvågning af rengøringsprocedurer:

- Vilhelm Pedersen (VRP)
- Tommy Lund (TL)

Ansvarlig for indførsel og overvågning af egenkontrolprogrammet:

Vilhelm Pedersen  
som sammen med XX udgør HACCP-teamet

Ajourføring af gældende lovgivning vil ske via Internet samt brancheforeningen for Danske Frysehuse.

Alle udfyldte rapporter vil blive opbevaret/arkiveret hos driftslederen.

Dette egenkontrolprogram vil blive ajourført ved ændringer i firmaets aktiviteter, dog min. 1 gang om året.

## **Personaleinstruktion:**

Visuelt kontrol af modtagne varer

Kontrol af temperatur ved modtagelse:

- Frosset kød/fisk      Der bores et lille hul, så kernetemperaturen kan måles, (dog ikke ved Danish Crown, her måles temperaturen mellem kartonerne)
- Mejeriprodukter      Temperaturen måles mellem eller indvendig i karton

Efter endt målinger rengøres og desinficeres termometer.

Kontrol af iturevne karton. Karton repareres, udskiftes eller pallen lukkes (filmes)

Kontrol af pallernes tilstand (EUR eller eengang)

Kontrol af transportmiddel ved modtagelse og forsendelse (renlighed/lugt)

Kontrol af mængde ved modtagelse og forsendelse (antal karton, paller og kg)

Undgå beskadigelse af emballage ved modtagelse og forsendelse.

Al ind- og udlevering skal foregå kontinuerligt

Kontrol af fremmede lugte i fryserum.

Kontrol af støvforurening af emballage

Daglig oprydning i ovennævnte rum, inkl. alle vandrette overflader/loft på prøverum.

Personlig hygiejne:

- Mød altid soigneret. Påklædning skal være ren og hel
- Hænder skal altid vaskes efter toiletbesøg og pauser.
- Hænder skal altid vaskes før direkte berøring af fødevarer.
- Alle former for smitsomme sygdomme og betændelser skal meddeles firmaet omgående, herefter træffes de nødvendige dispositioner.
- Rygepolitik

**Tænk på, at det er fødevarer, vi håndterer.**

Orientering om:

- Egenkontrolprogrammet, herunder instruktion om forholdsregler ved overskridelse af grænseværdier.
- Nødudgange, sikkerhedsudstyr, hjælpemidler og trucks/batterier kontrolleres min. ugentlig

## **Ansvarsfordeling mellem Intercargo Coldstores ApS og virksomheder der oplægger fødevarer.**

### **Intercargo Coldstores ApS - aut. nr. 4367 – forpligter sig ifølge egenkontrol til følgende kontrol ved indlevering:**

- ✓ Registrering af temperatur.
- ✓ Produktregistrering.
- ✓ Mængde (kolti og vægt).
- ✓ Kontrol af datomærkning.
- ✓ Sporbarhed – hvor kommer varen fra.
- ✓ Emballage skal være ren og beskyttende for produktet.

Varen registreres i NAVISION. Denne registrering sikrer fuld sporbarhed på produktet:

- ✓ Oplægger af fødevarer.
- ✓ Dato for indlevering.
- ✓ Vareart (str., pakning osv.).
- ✓ Modtaget mængde.

Intercargo Coldstores ApS har ifølge egenkontrol programmet procedurer, der sikrer hygiejnisk opbevaring. Der er installeret elektronisk registrering af temperaturen i fryserummene, og elektronisk alarm ved tekniske udfald/uheld, og firmaet er overvåget af G4S Security Services.

Intercargo Coldstores ApS forpligter sig til følgende ved udlevering:

- Registrering af temperatur.
- Modtager af varer.
- Transportmidlets kendetegn.
- Renholdt transportmiddel.
- Dato for afsendelse.
- Mængde udleveret.

Hvis der ved udlevering konstateres, at holdbarhedsdato er overskredet, kontaktes kunden, og disse varer sendes ikke videre til virksomheder uden produktionsenhed.

### **Kunder hos Intercargo Coldstores ApS forpligter sig til følgende:**

- Advisering af indkomne varer senest 24 timer inden ankomst
- Fax eller mail med oplysning om produkt art og mængde
- At mærkning overholder gældende lovgivning. (BEK nr. 1308 af 14/12 2005).
- Oplysning om evt. toldstatus
- Advisering af udlevering senest 24 timer inden afgang
- Fax eller mail med angivelse af varenr. – mængde – vognmand
- Evt. forsendespapir modtages på frysehuset senest samme morgen som udleveringsdato

Der henvises i øvrigt til Brancheforeningen for danske frysehuse ”Almindelig betingelser for oplagring på køle- og frysehuse”. (Version 1995)

Esbjerg, den

---

Intercargo Coldstores ApS

---

Kunde (Underskrift og Stempel)

