

Egenkontrol for Intercargo Coldstores ApS Trafikhavnskaj 19 6700 Esbjerg

Indholdsfortegnelse:

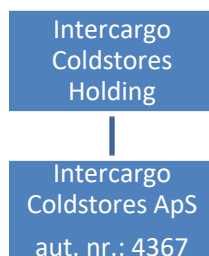
Indholdsfortegnelse	side 01
Beskrivelse af virksomheden	side 02
Specifikation	side 03
Flowdiagram	side 04
Risikovurdering/sikring af integriteten – Modtagelse, registrering og kontrol	side 05
Økologiske varer	side 06
Afplombering	side 07
Risikovurdering – Opbevaring på frostlager	side 08
Risikovurdering – Kontrol, evt. ny mærkning	side 09
Risikovurdering- Udlæsning til transportmiddel	side 10
Risikovurdering- Håndtering af fødevarer udelukket fra konsum	side 11
Oversigtskema for kritiske kontrolpunkter	side 12
Afvigelsesrapport	side 13
Modtagelse fra samhandelslande	side 14
Vedligeholdelseskema	side 15
Rengørings- og vedligeholdelsesprocedure	side 16
Underretning af tilsynsmyndighed	side 17
Personaleinstruktion	side 18
Ansvarsfordeling	side 19

Beskrivelse af virksomheden:

Intercargo Coldstores blev etableret på Esbjerg Havn i 2000, og har to frostlagre på hhv. 900 m² med plads til 3600 EUR-paller samt et på 1050 m² med plads til 3850 EUR paller.

Virksomheden forventer at skulle beskæftige ca. 5 personer, som skal servicere firmaets kunder (fiskeeksportører, slagterier, iscremefabrikker o.l.). De typiske varearter (fisk hel/filet, skal/krebsdyr, svine- og oksekød, fjerkræ, kartoffelprodukter samt is) 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 tjekkes antal (kart. og vægt), mærkning, temperatur, tilstand osv., pallenummer påsættes og registreres manuelt (stregkode er under udvikling). Varens mængde og placering registreres i Navision. Kunden modtager hver uge lageropgørelse med alle bevægelser. Når kunden ønsker en vare udleveret, udskrives en udleveringsordre på grundlag af FIFO-princippet.

Specifikation.

Frosne kartonvarer:

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

Fødevarer uden temperaturkrav:

Produkterne modtages emballerede fra producent eller anden virksomhed.

Der er ikke noget krav til temperatur.

Flowdiagram:

Procesdiagram	Flowdiagram	Risikovurdering
Modtagelse af frosne kartonvarer	1.1 Aflæsning af transportmiddel 1.2 Modtagelse, registrering og kontrol 1.3 Indlagring på frostlager	CP Se side 5
Lagring	2.1 Opbevaring på frostlager	CP 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

Fødevarer uden temperaturkrav:

Denne varegruppe har samme flow som frosne produkter, dog opbevares produkterne på tørlager og registreres kun som paller ved både ind- og udlevering.

Virksomheden har ingen kritiske kontrolpunkter (CCP).

Modtagelse, registrering og kontrol.

- Produkt: Frosne kartonvarer
- Risiciparametre:
 1. Produkttemperatur for høj, kan give optøning og bakterievækst/fedtharskning.
 2. Kontaminering forårsaget af beskadiget emballage fra truckgafler, nedfald m.m.
 3. Brudte kontrolmærker
 4. Notere, hvis karton er uden mærkning
- Grænseværdi:
 1. Produkttemperatur min. -18 gr. C. (ellers afvises partiet)
 2. Ingen inderemballage må være beskadiget.
 3. Ingen brudte 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 internt transport
 3. Se ovenstående
- Korrigerende handling:
 1. Kontakt kunden/leverandør, partiet afvises og returneres, og der laves en afvigelsesrapport (side 12).
 2. Varen sorteres, evt. ompakning eller kassation.
 3. Varen frasorteres og mærkes ”TILBAGEHOLDT”
- Dokumentation: Modtagelse - se Navision/bogførte indleveringer
Afvigelsesrapport - se side 12

Samhandelslande:

Ved modtagelse fra andre EU-lande (samhandelslande) dokumenteres dette ved brug af skema side 13.

Økologiske varer:

Modtagelse:

Økologiske varer tjekkes (økologi, mængder mm), og der påsættes etiket ”ØKOLOGI”. Producent indføres i Navision.

Opbevaring:

Økologiske varer opbevares særskilt (må ikke blandes med andre varer)

Udlevering:

Der må kun udleveres økologiske varer, når mængder er registreret.

Alle nye kunder tjekkes, at de er økologiregistreret, og minimum 1 gang årligt tjekkes alle aktuelle kunder i økologiregistreret.

Afplombning.

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:	<ol style="list-style-type: none">1. For høj produkttemperatur2. Luftforurening (udstrømmende kølevæske)3. Holdbarhedsdato overskredet
Grænseværdi:	<ol style="list-style-type: none">1. Min. – 18 gr. C2. Ingen fremmede lugte i fryselageret3. Iflg. mærkning på produktet
Kontrolfrekvens:	<ol style="list-style-type: none">1. Min. 1 gang i døgnet2. Min. 1 gang i døgnet3. 1 gang årlig
Forebyggende foranstaltning:	<ol style="list-style-type: none">1. Temperaturstyring af lokale og løbende temperaturkontrol2. Krav til medarbejderne3. Visuel kontrol i fryserum (ID-numre), samt Navision
Korrigerende handling:	<ol style="list-style-type: none">1. Rette temperatur. Bringes på plads igen2. Instruktion af personalet, evt. returnering til ompakning/kassation af produkter3. Kunden informeres
Dokumentation:	<ol style="list-style-type: none">1. Godkendt udskrift af rumtemperatur (1 gang i døgnet)2. Afvigelsesrapport - se side 13 -3. Ansvarsfordeling - se side 18 -

Risikovurdering - Kontrol, evt. ny mærkning.

Produkt:	Frosne kartonvarer
Proces:	Udlæsning
Risiciparametre:	<ol style="list-style-type: none">1. Produkttemperatur for høj.2. Kontaminering forårsaget af beskadiget emballage.3. Lugtforurening/støvforurening af emballage.4. Transportmiddel ikke renholdt.
Grænseværdi:	<ol style="list-style-type: none">1. min. – 18 gr. C.2. Ingen inderemballage må være beskadiget.3. Ingen støvforurening af emballage.4. Transportmiddel skal være rene/hygiejniske
Kontrolfrekvens:	<ol style="list-style-type: none">1. Ved alle udlæsninger.2. Ved alle udlæsninger3. Ved alle udlæsninger4. Ved alle udlæsninger
Forebyggende foranstaltning:	<ol style="list-style-type: none">1. Temperaturstyring af frostlager.2. Krav til personale, emballage ikke må beskadiges under intern transport.3. Krav til personale, jf. instruktion4. Information til kunder, leverandører og transportører.
Korrigerende handling:	<ol style="list-style-type: none">1. Temperatur bringes i orden2. Varen sorteres - returneres evt. til ompakning.3. Varen sorteres og rengøres evt. kassation.4. Transportmiddel afvises
Dokumentation:	<ol style="list-style-type: none">1. Udskrift af rumtemperatur2. Navision/bogførte udleveringer afvigelsesrapport - side 12-3. ---- do ----4. ---- do ----

Risikovurdering - Udlæsning til transportmiddel.

Produkt:	Frosne kartonvarer
Risiciparametre:	Kontamination ved beskadiget emballage i forbindelse med læsningen. Produkttemperatur over tilladte
Grænseværdi:	Ingen inder emballage må være beskadiget. Temperatur min. -18 grader
Kontrolfrekvens:	Ved hver udlæsning
Forebyggende foranstaltning:	Krav til personale, jf. instruktion
Korrigerende handling:	Varen vurderes/sorteres og evt. returneres (se personaleinstruktion) Afvigerapport (side 12) laves
Dokumentation:	Afvigerapport,

Risikovurdering – Håndtering af fødevarer udelukket fra konsum.

Produkt:	Frosne kartonvarer, med fødevarer udelukket fra konsum
Risiciparametre:	Krydskontamination Kontamination ved beskadiget emballage i forbindelse med læsningen.
Grænseværdi:	Ingen andre varer på rampen under udpakning, eller hvis der <u>skal</u> være andre varer på rampen under udpakning kan det ikke være samme personale, der håndterer begge. Rengøring og desinfektion skal ske inden andre aktiviteter i området. Ingen inder emballage må være i de ud-pakkede varer. Temperatur min. -18 grader
Kontrolfrekvens:	Ved hver udpakning af fødevarer udelukket fra konsum.
Forebyggende	Krav til personale, jf. instruktion foranstaltning:
Korrigerende handling:	Varen skal ud-smides. Husk dokumentation for dette ”Masse balance” Rengøring/Desinfektion af udpakningsområdet Afvigerapport (side 12) laves
Dokumentation:	Navision/bogførte udleveringer Udfyldt afvigerapport
Forsendelse:	Al forsendelse af fødevarer udelukket fra konsum, skal kunden selv stå for, vi registrerer ind og udleveringen i vores system.

OVERSIGTSSKEMA FOR KONTROLPUNKTER (CP) FOR FROSNE KARTONVARER

Procestrin	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
Modtagelse af frosne varer	X X			X	Optøning og bakterievækst grundet for høj produkttemp 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	FC TL	Indfrysning eller returnering. Myndighed kontaktes	FC TL	Navision og side 13 (EU samhandel)
Lagring	X			X	For høj produkttemperatur	Temperaturstyring af lokale	Lufttemperatur = >18gr C.	Temperaturkontrol	Overvåges af daglig udskrift	FC TL	Fejlretning, vurdering af produkter	FC TL	
		X			Kølemiddelforurening	Krav til personale	Ingen fremmed lugt	Lugtkontrol løbende	Ugentlig	FC TL		FC TL	
Udlæsning				X	For høj produkttemp	Temperaturstyring	-18 gr C	Temperaturkontrol	2 prøver pr. parti	FC TL	Indfrysning. Myndighed kontaktes	FC TL	Navision
			X		Beskadigelse af karton	Krav til personale	Synligt produkt	Visuel inspektion	Alle synlige colli	FC TL	Sortering/ ompakning	FC /TL	
		X			Luftforurening	Krav til Personale	Ingen fremmed lugt	Visuel inspektion	Alle synlige colli	FC TL	Sortering/ ompakning	FC TL	Navision
		X			Holdbarhedsdato	Krav til personale samt lagerstyring	Lovkrav, kun udlevering til kunder med p- enhed	Visuel inspektion	2 prøver pr. parti	FC TL	Tilbageholdelse, kunde/ myndighed kontaktes	FC TL	

Termometer, som bruges til kontrol, kalibreres af ekstern samarbejdspartner 1 gang årlig.

Virksomheden har ingen kritiske kontrolpunkter (CCP)

Afvigelsesrapport:

Område:

Beskrivelse af afvigelse:

Vurdering af fødevarerne:

(Beskrivelse af varens beskaffenhed osv.)

Dato:

Navn:

Korrigerende handling:

Dato:

Navn:

Ovennævnte rapport skal udfyldes ved alle afvigelser

Vedligeholdelseskema

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

Truck og laderum:

Trucks rengøres og vaskes efter behov.

Gulv, reol mm fejes og rengøres som forhal.

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 DK ApS, - 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 af lokaler, overflader anvendes klor, Til termometre anvendes

Hospital Alcohol.

Vedligehold:

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

Vedligeholdelsesskema 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:

- Frederik Christiansen (FC)
- Tommy Lund (TL)

Ansvarlig for indførsel og overvågning af egenkontrolprogrammet:

Frederik Christiansen
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:

- Frosne varer Følge kundes instruktion ellers bores et lille hul, så kernetemperaturen kan måles.
- Færdigvarer og mejeri 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 samt særlige instruktioner fra kunder
- 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 (kolli og vægt).
- ✓ Kontrol af datomærkning.
- ✓ Sporbarhed – hvor kommer varen fra.
- ✓ Emballage skal være ren og beskyttende for produktet.

Varene 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.
- 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 ind- eller udleveringer senest 24 timer inden
- Fax eller mail med oplysning om produkt art og mængde
- At mærkning overholder gældende lovgivning.
- Oplysning om evt. toldstatus
- Fax eller mail med angivelse af varenr. – mængde – vognmand
- Evt. forsendelsepapir 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 2005). Medsendt.

Esbjerg, den

Intercargo Coldstores ApS

Kunde (Underskrift og Stempel)