

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen



The Danish Butter Export Union ApS
Broenge 11
2635 Ishøj
DK, Danmark

27-02-2014

J.nr.: 2013-20-712-017985/TINJ

CVR: 14798900

Autorisation af en gros virksomhed uden behandling

Fødevarestyrelsen autoriserer virksomheden The Danish Butter Export Union ApS på adressen Broenge 11, 2635 Ishøj, CVR-nr. 14798900, med hovedbranchen Lagre: Animalske fødevarer, undtagen fisk, fjerkræ og kød, frostlagre og lagerhoteller med køl/frost, branchenr. 46.33.00.A, med bibrancherne Mejeriprodukter: Temperaturreguleret oplagring samt pakning og tapning i forbindelse med opbevaring og evt. engroshandel, branchenr. 82.92.00.B, Lagre: Kød og kødprodukter, lagerhoteller med køl/frost og frostlagre, evt. engroshandel, branchenr. 46.32.00.C, Lagre: Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, lagerhoteller med køl/frost og frostlagre, evt. engroshandel, branchenr. 46.32.00.G, Lagre: Fisk og fiskevarer, lagerhoteller med køl/frost og frostlagre, evt. engroshandel, branchenr. 46.38.10.C, Lagre og lagerhoteller, vegetabiliske og animalske fødevarer, ikke-letfordærlige fødevarer (tørvarer, helkonserver m.v.), branchenr. 52.10.00.J, Vin og Spiritus, engroshandel, registreret, branchenr. 46.34.20, Transportvirksomhed, engros, letfordærlige fødevarer, branchenr. 49.41.00.A, samt Transportvirksomhed, engros, ikke-letfordærlige fødevarer, branchenr. 49.41.00.B, i henhold til art. 4, stk. 2 i hygiejneforordningen for animalske fødevarer¹ og art. 6, stk. 3 i hygiejneforordningen² og § 28 i fødevareloven³ og jf. § 7, stk. 1 i autorisationsbekendtgørelsen.⁴

Fødevarestyrelsen giver autorisationen på baggrund af ansøgning af 26. september 2013 og ansøgning om tilføjelse af branche af 27. februar 2014.

Fødevarestyrelsen har besøgt virksomheden den 18. oktober 2013, 23. december 2013 og 10. februar 2014.

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer

² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne med senere ændringer

³ Lovbekendtgørelse nr. 250 af 8. marts 2013 om fødevarer

⁴ Bekendtgørelse nr. 1151 af 12. december 2011 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Fødevarestyrelsen har efter fornyet kontrol af virksomheden ved tilsyn den 23. december 2013 og 10. februar 2014 fundet, at virksomhedens egenkontrolprogram er tilstrækkeligt og velfungerende, og at virksomheden dermed kan autoriseres endeligt.

Beskrivelse af virksomheden

Virksomheden består af:

Tre kølerum

Fryser

To tørvarelagre, heraf det ene med funktion som lagerhotel

Personalet toilet og personaleomklædning med bruser

Mellemgang uden fødevareopbevaring med personalet toilet og forvalterkontor

Loftrum med anvendelse som arkiv

Værkstedrum

Kontorfaciliteter og to opmagasineringslokaler til kontorinventar

Rampeområde med port

Container til gittervogne til pakning

Derudover har virksomheden kølebiler

Autorisationen omfatter følgende aktiviteter:

- Engrossalg og opbevaring på køl og frost af kølekrævende animalske og vegetabiliske indpakkede/emballerede fødevarer
- Engrossalg og opbevaring af ikke-kølekrævende animalske og vegetabiliske indpakkede/emballerede fødevarer
- Engrossalg og opbevaring af vin og spiritus
- Engrossalg og opbevaring af materialer og genstande til fødevarekontakt
- Lagerhotel for indpakkede/emballerede fødevarer, vin og spiritus samt materialer og genstande til fødevarekontakt
- Transport af kølekrævende og ikke-kølekrævende animalske og vegetabiliske indpakkede/emballerede fødevarer samt vin og spiritus

Autorisationsnummer

Virksomheden er tildelt autorisationsnummer **5780**

Bortfald af tidligere autorisation

Fødevarestyrelsen gav den 18. oktober 2013 virksomheden betinget autorisation. Autorisationen var betinget af, at virksomhedens egenkontrolprogram viste sig tilstrækkeligt og velfungerende. Fødevarestyrelsen vurderede, ved kontrolbesøg gennemført den 23. december 2013, at virksomhedens egenkontrolprogram var tilstrækkeligt og velfungerende. Nærværende autorisation erstatter autorisationerne dateret 2. januar 2014 og 17. februar 2014.

Fødevarestyrelsen har på baggrund af virksomhedens aktiviteter indplaceret virksomheden i risikogruppen højrisiko for engrosvirksomheder og detail med engrosvirksomhed. Indplaceringen sker i henhold til kontrolbekendtgørelsen⁵ § 2, stk. 2, jf. bilag 3. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 3.

Vejledning om persondataloven

Det skal herved oplyses, at der til brug for sagsbehandlingen er anvendt oplysninger om kontaktpersonen, som er angivet i anmeldelsen. Det drejer sig bl.a. om oplysninger om navn og adresse, jf. persondatalovens §§ 28 og 29. Reglerne i persondataloven er nærmere beskrevet i folderen om Fødevarestyrelsen og Persondataloven ([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/Regler og vejledninger/Om Fødevarestyrelsen og Persondataloven](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/Regler_og_vejledninger/Om_Fødevarestyrelsen_og_Persondataloven)). Det bemærkes, at persondataloven ikke omfatter juridiske personer, f.eks. aktieselskaber, anpartsselskaber og lignende.

Næringsbasen

Din virksomhed kan være omfattet af kravet om registrering i Næringsbasen. Du kan få oplysninger om reglerne om Næringsbasen på <http://www.erhvervsstyrelsen.dk/foedevare> eller ved at kontakte Erhvervsstyrelsen, Langelinie Allé 17, 2100 København Ø, telefon 72 20 00 35. Hvis din virksomhed er omfattet af Næringsbasen, er det hurtigt for dig at blive optaget digitalt på www.virk.dk/naeringsbasen. Det kræver enten NemID eller en digital signatur. Du skal være opmærksom på, at det ikke er lovligt at drive fødevarer virksomhed uden at være registreret i Næringsbasen, hvis virksomheden er omfattet af kravet. Det gælder også, selvom du har fået tilladelse fra andre myndigheder.

Klagevejledning

Virksomheden kan klage over afgørelsen til Fødevarerministeriets Klagecenter, inden 4 uger fra modtagelsen af dette brev. Hvis virksomheden vælger at klage, skal klagen indgives til Fødevarestyrelsen. Det kan ske mundtligt eller skriftligt. Hvis virksomheden ønsker at klage skriftligt, kan det enten ske pr. brev til Fødevarestyrelsen, Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup eller digitalt via Fødevarestyrelsens hjemmeside og kontaktformular (fvst.dk/kontakt). Oplys venligst journalnummer.

Klagen skal være modtaget i Fødevarestyrelsen inden fristens udløb.

Klager modtaget efter fristens udløb vil normalt ikke blive behandlet.

Indgivelse af klage giver som udgangspunkt ikke afgørelsen opsættende virkning. Det betyder, at virksomheden skal efterkomme afgørelsen, og at den ekstra kontrol som opfølgning på anmærkningen kan blive gennemført, mens klagen behandles i Fødevarerministeriets Klagecenter.

⁵ Bekendtgørelse nr. 1179 af 12. december 2012 om fødevarerkontrol og offentliggørelse af kontrolresultater

Virksomheden kan dog anmode om, at klagen tillægges opsættende virkning. En sådan anmodning skal indgives sammen med selve klagen. Fødevarestyrelsen vil herefter tage særskilt stilling til spørgsmålet om opsættende virkning og hurtigst muligt meddele virksomheden afgørelsen af dette spørgsmål.

Hvis Fødevarestyrelsen meddeler afslag på virksomhedens anmodning om opsættende virkning, sender Fødevarestyrelsen samtidig afslaget til Fødevareministeriets Klagecenter. Fødevareministeriets Klagecenter behandler sagen, som om virksomheden har klaget over afslaget på opsættende virkning.

Dette brev vedrører alene krav indenfor fødevarelovgivningen og forholder sig derfor ikke til anden lovgivning, som for eksempel byggelovgivning, brandvedtægter m.v.

Øvrige spørgsmål kan rettes til Fødevarestyrelsen.

Med venlig hilsen



Tina Jensen

Temperatur / kølerum: max+5 °C, frostrum -18 °C

SKEMA 2 Opbevaring køl og frost (Daglig kontrol)

DATO	KØLERUM 1 TEMPERATUR (°C)	KØLERUM 2 TEMPERATUR (°C)	KØLERUM 3 TEMPERATUR (°C)	FROSTRUM TEMPERAT (°C)	ADSKILLELSE SÆT ✓ FOR OK SÆT ✓ FOR IKKE (udfyld afvigelsesrapport)	SIGNATUR				
20/11										
27/10	3,8 3,9 3,4	4,4 3,1	3	±18,5 ±18,5	✓					
28/10	3,0 3,0 2,8	3,6 3,8	2	18,0 -18	✓					
29/10	2,8 3,1 3,2	4,4 3,0	3	±19,2 ±19,2	✓					
30/10	3,4 3,8 3,4	3,5 4,1	2	±18,1 ±18,1	✓					
31/10	3,6 3,9 3,9	3,4 4,1	1	±19,2 ±19,2	✓					
1/11	2,8 3,5 3,5	3,5 3,7	2	±18,5 ±18,5	✓					
4/11	3,7 3,8 3,5	4,3 4,3	3	-18,4 -18,3	✓					
5/11	3,6 3,1 2,9	4,6 4,9	3	±18,1 18,0	✓					
6/11	4,0 2,4 3,4	4,4 4,0	3	±19,6 ±19,6	✓					
7/11	2,9 2,7 2,7	4,8 4,4	3	±18,2 ±18,2	✓					
10/11	3,6 3,0 3,0	3,6 4,2	2	±19,4 ±19,4	✓					
11/11	4,7 3,1 3,7	3,3 2,6	3	±18,4 -18,3	✓					
12/11	3,4 2,8 2,9	4,7 4,0	3	±19,3 ±19,3	✓					
13/11	3,8 3,1 3,5	3,5 4,1	3	±18,0 ±18,1	✓					
14/11	4,7 3,2 3,5	3,6 4,5	3	±19,0 ±18,9	✓					
17/11	3,4 3,3 2,9	4,2 3,3	3	±19,4 ±19,4	✓					
18/11	3,7 3,3 3,8	3,9 4,1	3	±18,7 ±18,7	✓					
19/11	3,4 4,4 3,4	4,7 4,1	2	±19,0 ±19,1	✓					
20/11	2,8 3,1 2,6	3,8 4,1	2	±19,4 ±19,4	✓					
21/11	3,0 3,3 2,9	4,9 4,5	2	±18,6 ±18,6	✓					
24/11	3,8 4,5 3,1	3,2 4,1	3	±18,7 ±18,7	✓					
26/11	3,3 3,6 3,6	3,2 4,7	3	±19,3 ±19,2	✓					
27/11	3,6 3,7 3,3	4,1 3,1	3	±18,4 ±18,5	✓					
28/11	3,9 3,7 4,1	3,9 4,1	2	±18,5 ±18,6	✓					
1/12	2,4 2,2 2,8	4,3 4,1	3	±18,7 ±18,7	✓					
2/12	2,7 3,1 3,2	3,3 4,0	2	±18,2 ±18,1	✓					
3/12	3,6 3,4 3,5	4,4 4,5	3	±18,7 ±18,6	✓					
4/12	1,9 3,6 2,6	4,5 4,5	3	±18,7 ±18,7	✓					
8/12	2,4 3,6 3,3	3,1 4,2	3	±18,2 ±18,2	✓					
9/12	3,1 3,3 2,8	3,4 3,7	3	±19,2 ±19,2	✓					
10/12	3,5 3,4 4,3	3,5 4,4	3	±20,0 ±19,9	✓					
FEJL										
Dato:		Hvad er der foretaget for at rette fejlen?				Fejlen rettet af:				
Udfyldes afvigelses rapport										
☐ Fødevarerne blev kasseret ☐ Andet										

Temperatur / kølerum: max+5 °C, frostrum -18 °C