

Virksomhed **Scagro A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Engholmvej 10

Postnr./By 6621 Gesten

CVR-nr. 56967117 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Gennemgået proceduren for modtagelse og tilhørende frigivelse af indkøbte råvarer (fuldt emballerede flydende og faste ingredienser til fødevarer industri uden temperaturkrav til opbevaring). Kontrolleret at fødevarer på lageret er hævet fra gulv (palleteret) og oplagret i tilstrækkelige emballager.

Hygiejne: Rengøring:

- Set proceduren for rengøring og kontrolleret effekt på fødevarer lager (hal 1). Virksomheden meddelte at der ud over fejrobot gennemføres periodisk rengøring, herunder af overliggende konstruktioner.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Kontrolleret sikring mod skadedyr. Virksomheden har indgået kontrakt med et eksternt firma med fastlagt inspektionsfrekvens. Der blev fremvist inspektionsrapporter. Indendørs set at porte og døre lukker tæt, der er opsat sporfælder, og ydervægge i lagerområdet kan inspiceres. Udendørs er opsat depoter. Vejledt konkret om at sikringsopgaver som ikke er del af kontrakten ligger i virksomhedens ansvar (eksempelvis sikring mod insekter m.m.). Gjort opmærksom på, at lagerets yderpaneler ikke må give mulighed for tilholdssteder til skadedyr. Virksomheden meddelte at ville undersøge behov for afblænding af panel imod sokkel.

Virksomhedens egenkontrol:

- Kontrolleret at der er udarbejdet en risikoanalyse som adresserer risici per råvare. Egenkontrolprogrammet har været underlagt en årlig revision. Resultatet var udarbejdet af HACCP teamet og kunne fremvises.

Uddannelse i hygiejne:

- Kontrolleret at medarbejderne bliver internt trainet jf. stillingsbeskrivelserne og at virksomheden råder over kompetencer til udarbejdelse af HACCP baseret egenkontrol.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

11-10-2022

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt