

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Intercargo Scandinavia A/S**

Adresse **Tolsagervej 6**

Postnr./By **8370 Hadsten**

CVR-nr. **20180498** Aut.nr. **5914**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse og egenkontrolprogram som er tilgængelig i virksomheden.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har i deres risikoanalyse kun nævnt procestrin storage. Der er i virksomhedens egenkontrolprogram beskrevet, hvordan der skal måles temperatur ved varemottagelse, og at dette skal dokumenteres. Dette procestrin er ikke nævnt i virksomhedens risikoanalyse. Derudover er der ikke nævnt procestrin med transport trods det, at virksomheden foretager transport af fødevarer, herunder animalske fødevarer og fødevarer omfattet af dybfrost bekendtgørelsen.

Det er i procestrin for storage ikke tydeligt, hvilke punkter der er udpeget som kritiske kontrolpunkter eller som gode arbejdsgange, da f.eks. under procestrin -storage og risk faktor -fire og ved procestrinet -microbial contamination Rodents er beskrevet gode arbejdsgange og kritiske kontrolpunkter.

Virksomheden oplyser mundtligt, at temperatur under opbevaring er udpeget som kritisk kontrolpunkt dette ses i risikoanalysen under procestrinnet-Storage Risikofaktor-Frigo machine breakdown. Der er under feltet GW(Good Workflows) skrevet: We check the temperature on daily basis with a laser thermometer. A company (Odense køleteknik) service all 3 machines once a year. og under punktet Critical Control Points skrevet: We check visually the temperature on display at: 08.00, 12:00, 18:00. Det er dermed ikke tydeligt, at dette er et kritisk kontrolpunkt og der er ej heller i risikoanalyse og egenkontrolprogram nævnt, hvad den kritiske grænse er. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er uenige

21-02-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Intercargo Scandinavia A/S**

Adresse Tolsagervej 6

Postnr./By 8370 Hadsten

CVR-nr. 20180498

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med Fødevarestyrelsens vurdering omkring overvågning af temperaturregulerede transporter jævnfør mail sendt fra Chris Mikkelsen d.d.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt om risikoanalyse og egenkontrolprocedure, herunder om styrende foranstaltninger vedrørende temperaturkrav til fødevarer og overholdelse af dybfrostbekendtgørelsen.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk