

# Kontrolrapport

Virksomhed **Igos A/S**

Adresse **Baldersbuen 12**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **21114014** Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     | 1        |
| 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 eller forbud  |
| 4   | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget  |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

| Kontroltype og -aktivitet                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret 1-11-2018, kontrolresultatet er uændret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring i kølerum, frostrum og på råvare samt færdigvarelager, faciliteter til hygiejnisk håndvask ved indgang til produktionslokaler, håndtering ved tapning, råvare forberedning, Adskillelse af allergen og ikke allergen vare (der fortages fuld rengøring efter allergen håndtering) , procedere til sikring mod fremmedlegemer i produktions og klargøringslokaler, temperatur i køle og frostrum, affaldshåndtering indendørs, procedure for tilbagetrækning med udgangspunkt i simuleret tilbagetrækning.

Følgende er vurderet som bagatelagtig overtrædelse: der er mindre mængder uvedkommende genstande i tappehal (lille hængelås m nøgler mm,) der blev ved tilsynet spulet del af gulv i glastappehal mens der køre produktion hvorved der kan være risiko for stænk på produktionslinjen, der mangler oplysning om pressemeddelelse i tilbagetrækningsprocedure.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

omklædningsfaciliteter, procedure for skift af arbejdstøj, faciliteter til hygiejnisk håndvask på personalettoilet, mindre defekter vedr. ekstra håndvask i omklædning vurderet som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge i klargøringsrum, kogerihal, glastappelinje, tørtvare rum til opvejning, udstyr i brug ved kogning. vurderet som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn: der er mindre mængder belægninger ved fuger i vaskerum og spild på gulv i frostlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende 3 porte ved ud/indlevering, en port i køregang.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader på bord i klargøringsrum, affaldshåndtering udendørs, konkret

# Kontrolrapport

Virksomhed **Igos A/S**

Adresse Baldersbuen 12

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 21114014

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vejledt om mulighed for optimering af friholdelse af væg/port område udendørs, ikke problem pt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for procestrin opvarmning af glasvare og dokumentation for CCP opvarmning glasvare til 80 C for glasvare, kontrolleres m logger. Virksomheden oplyser risikoanalyse er sendt til revidering og at spande vare påfyldes varmt. Vejledt konkret om opdatering af risikoanalyse for spandvare - mikrobiologiske risici og køleopbevaring af vare i anbrud - mikrobiologiske risici samt kemisk risici så som pesticider i specielt 3. lands vare importeret af virksomheden.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at der er anvendt honning i appelsinmarmelade anprist m. indhold af honning, samt sporbarhed et led tilbage for den jf.,- produktions seddel anvendte honning

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at jordbærmarmelade og appelsinmarmelade overholder krav til at betegnes som marmelade jf. bekendtgørelse 838 af 2003, § 1.

Kemiske forureninger: Konkret vejledt om muligheder for sikring af acceptabelt niveau af pesticider, især i vare importeret fra 3. land



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

01-11-2018

Dato