

Kontrolrapport



Virksomhed **R2 Agro A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Odinsvej 25

Postnr./By 8722 Hedensted

CVR-nr. 13633398 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af befugtet korn på lager og faciliteter til opbevaring af fødevarekorn, herunder beskyttelse mod kontaminering. Virksomheden har redegjort for råvaremodtagelse og produktionen af forklisteret korn, herunder befugtning, opvarmning og afkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af befugtningslager og procedurer for rengøring af transportelevatorer, siloer og lignende i forbindelse med skifte fra foder til fødevarekorn. Samt Kontrolleret virksomhedens rengøringsprogrammer med særligt fokus på toaster, valse og råvare hal.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning og vedligeholdelse af befugtningslager, toaster og valserum samt råvarelager. Kontrolleret virksomhedens efterlevelse af procedure for kritiske punkter i forbindelse med kalibrering af PT 100 følere som foretages 1 gang i kvartalet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse, herunder set vedligeholdelsesplan og kalibreringsoversigt for PT 100 føler i produktion for 2019. OK . I forbindelse med indkøb kræver virksomheden at der bliver fremsendt analyse dokumenter. OK. Samt kontrolleret HACCP-plan, herunder procedure for udpeget CCP: varmebehandling samt dokumentation for løbende kontrol af dette ved eksempler fra den 24-25 juni 2019. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret: Sporbarhed på økologisk rug modtaget til forklistering d. 24/6-2019 samt eksempel på følgeseddel ved udlevering. OK
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

