

Kontrolrapport



Virksomhed **R2 Agro A/S**

side 1 af 2

Adresse Odinsvej 25

Postnr./By 8722 Hedensted

CVR-nr. 13633398 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktionsflow for fødevarekorn. Virksomheden har redegjort for procedurer for varemottagelse, opbevaring, befugtning og tørring af fødevarekorn. OK. Fysisk kontrolleret opbevaring befugtet korn på lager. OK.

Kontrolleret procedurer til sikring mod allergener (soya) og akrylamid indhold herunder set analyseresultater på produktion d. 14 maj 2020.. OK.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for transport af fødevarekorn, herunder krav til transportører. OK.

Kontrolleret at vand der anvendes i produktion er af drikkevandskvalitet, herunder set seneste analyserapport fra vandværk. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lagerlokaler og produktionsområde, herunder at lokaler fremstår tilstrækkeligt skadedyrssikrede. I forbindelse med dette er seneste rapporter fra eksternt skadedyrsfirma gennemgået. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kalibrering af PT-100 følere ved toaster

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: HACCP-plan, herunder procedure for udpeget CCP: varmebehandling samt dokumentation for løbende kontrol af dette ved eksempler fra produktion i maj 2020.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist uddannelsesplan for nye medarbejdere og redegjort for procedure for sidemandsoplæring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for

