

# Kontrolrapport

Virksomhed **agustson A/S - Hevico**

Adresse **Englandsvej 11**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **12616406** Aut.nr. **4566**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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, 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Resultater af virksomhedens produkt- og miljøprøver siden sidste kontrolbesøg d 19.01. 2021 er gennemgået procedure for opfølgning på positive miljøprøver i low risk. Prøveudtagnings metode og steder. Opfølgning på miljøprøver udtaget den 28. januar 2021 af FVST.

Virksomheden har fulgt op med skift af håndtag og udtaget omprøver og der er ikke fundet noget.

Virksomheden oplyser også at virksomheden nu har mulighed for at måle koncentration af desinfektionsmidlet i fodbade løbende.

Virksomheden skifter mellem forskellige desinfektionsmidler. Fra mandag til onsdag og fredag anvender virksomheden det ene desinfektionsmiddel og om torsdagen bruger virksomheden det andet. Et tredje desinfektionsmiddel anvendes til desinfektion i mellem produktioner.

Holdbarhedsprøver: Virksomheden har igangsat en verifikationsanalyse af holdbarheden hos eksternt institut. Her foretages belastning af prøverne under holdbarheden. Fødevarestyrelsen har vejledt om at belastningsprøven normalt belastes sådan at 1/3 af holdbarhedsperioden opbevares den ved den "normale" opbevaringstemperatur og 2/3 af tiden opbevares ved højere opbevaringstemperatur (8-12 grader). Holdbarhed efter åbning er en dag.

Risiko for kondens i forkølerum er drøftet, virksomheden oplyser, at de vil vurdere risikoen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af forkølerum før produktionsopstart. Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af forkølerum samt for mellem skylning og

# Kontrolrapport

Virksomhed **agustson A/S - Hevico**

Adresse **Englandsvej 11**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **12616406**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinfektion af rummet mellem nedkølinger.

Information om virksomhedens aftagere i Tyskland fra december til dd. bedes indsendt til Fødevarestyrelsen..