

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Varmebehandling ved røgning af ørredfileter (tid og

temperatur for varmrøg), overvågning og styring af

temperaturer, samt procedurer for nedkøling i "forkøler".

Virksomheden har redegjort for handlingsplan og tiltag ifm.

listeriafund tidligere på året, herunder intensiverede

egenkontrolprøver i produktionsmiljø, råvarer og færdigvarer.

Ingen anmærkninger.

Ved rundgang i virksomheden er følgende processer

kontrolleret: Pakning af MAP-produkter, herunder

medarbejderes dokumenterede kontrol af rest-ilt i pakninger.

OK. Kontrolleret saltning og nedkøling af slagtede ørreder,

ophængning af butterfly-fileter på røgstokke og procedurer for

håndtering af evt. allergener i produktionsmiljø. Virksomheden

oplyser, at der, ud over fisk/ørreder, ikke anvendes

ingredienser/krydderier med allergener i produktionen. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:

High-Risk zone med afskindning og pakning af ørredfileter,

kølerum med færdigrøgede ørredfileter, pakkeri og

for-kølerum, Slakteri og modtageområde for levende fisk,

faciliteter til fremstilling af saltlage, område med sortering,

saltning og ophængning på røgstokke samt, hygiejnesluser

mellem områder med forskellig hygiejnestatus. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Udførte

forbedringer i for-kølerum, herunder renovering af blæsekøler

med etablering af afskærmning af køleribber ved rengøring

samt, renoverede gulve og vægge. Ok.

Kontrolleret kalibrering af virksomhedens

referencetermometer, som anvendes ved verificering af

20-12-2023

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **agustson A/S - Hevico**

Adresse **Englandsvej 11**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **12616406**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

temperaturkontrol ved CCP. Kalibrering udføres 1. gang årligt, sidst 03-04-2023. OK.

Kontrolleret virksomhedens tiltag til forebyggelse af kondens. Virksomheden har redegjort for, og vist konkret problem i kølerum med uafskinnede ørredfileter. Der dannes kondens på et lille område på loftet. Dette område er afspærret og der står ikke produkter under. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomheden har redegjort for intensiveret listeria prøveudtagningsplan for miljøprøver, råvare-og produktprøver. Der er fremlagt interne analyseresultater for miljøprøver, udtaget den 18-12-2023. Der er fundet en positiv prøve fra liste under dør ved for-kølerum. Virksomheden har redegjort for ekstra rengøring efter fund og udtagning af verificerende omprøver. Virksomheden afventer resultatet. OK. Der er ligeledes vist analyseresultater for råvareanalyser. OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret instruktioner af personale ifm. kontrol af restilt i MAP-pakkede produkter. Set kontrolskema med angivelse af intervaller, kritiske grænser og reaktion ved konstatering af fejl. Virksomheden har ligeledes redegjort for internt hygiejneuddannelsesprogram. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: I forbindelse med kontrol af procedurer for håndtering af potentielle allergener, er mærkning på enkelte produkter kontrolleret, herunder er korrekt anvendelse af autorisationsnummer ligeledes kontrolleret. Der anvendes jf. bemærkninger under hygiejne, ikke ingredienser/krydderier (ud over fisk) med indhold af allergener. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens sporbarhedssystem til primær emballage, herunder angivelse af lot.nr. på produktionssedler, overensstemmelseserklæring for "Guldpap", der anvendes ved vacumpakning af ørredfileter og korrekt anvendelse jf. anvisninger på overensstemmelseserklæring for folier og "pap". Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

20-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **agustson A/S - Hevico**

Adresse **Englandsvej 11**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **12616406**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk