

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stryhns AS**

Adresse Teglværksvej 5-11

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 42155918 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion, oplagring, indpakning og emballering herunder krydsmitte, overslæb af allergener, fremmedlegemer i følgende områder: Afvejerum, blanderi, mellemkøl og salatfylder.

Gennemgået procedurer for fordeling af konserveringsmidler i produkter: Gennemgået interne prøver for perioden maj 2022 til januar 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set dokumentation for den 20. februar, 21. februar og 27. februar 2023 for OPRP 1 afkøling,

Set dokumentation for OPRP 2 tilsætning af konserveringsmidler og OPRP 3 Allergene skyl for den 9. og 13. februar 2023.

Virksomheden har indsendt emballage til vurdering hos teknisklogisk institut, og afventer svar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Daglig og periodisk rengøring af inventar, udstyr og lokaler i: Afvejerum, blanderi, mellemkøl og salatfylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået HACCP plan for: CCP 1: pH syretilsætning, CCP 2 varmebehandling, OPRP 1 afkøling, OPRP 2 tilsætning af konserveringsmidler og OPRP 3 Allergene skyl.

Set dokumentation for den 20., 21. og 27. februar 2023 for: CCP 1 pH syretilsætning og CCP 2 varmebehandling.

Risikoanalyse for kemiske forurening.

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

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens Risiko Faktor Analyse metode for:

28-02-2023

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stryhns AS**

Adresse Teglværksvej 5-11

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kemisk forurening, stikprøvevis kontrolleret enkelt emne: Smøremidler der anvendes i produktion ved produkter. Kontrolleret håndtering og opmærkning af smøremiddel samt dokumentation for produktet er egnet.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk