

Kontrolrapport



Virksomhed **STRYHN'S A/S LANGELAND**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Adresse Kassebøllevvej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 803

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under produktion eller oplagring: Kontrolleret produktion af sylte fra råvaren hentes i kølerum til den færdige sylte etiketeres i pakkeriet. Følgende er kontrolleret: Virksomhedens kogning af kød og suppe, hakning, fremføring i rørsystem samt taping og påsætning af låg. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens system til sikring mod krydskontamination i sylterummet, herunder særligt personale til forskellige processer. Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret at virksomhedens personale bar rent arbejstøj. Ingen anmærkninger.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Stikprøvekontrolleret at desinfektionsmidlet Desinfect Maxi er godkendt. Virksomheden kunne fremvise dokumentation i form af datablad. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøringsfirmaet plan for anvendelse af desinfektion, herunder skift af desinfektionsmiddel indenfor samme uge. Ingen anmærkninger.

Indpakning og emballering: Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for håndtering af emballgen plastbægre og plastlåg, som stemmer overens med virksomhedens procedurer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens personale er bekendt med at berøring af indersiden af bægre og låg skal undgås. Personalet fortalte at det øverste låg altid bliver kasseret, da det berøres under påfyldning af låg i maskinen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret den vogn med låg der blev opbevaret i syltelrummet under produktion. Følgende er konstateret: Virksomhedens medarbejder var ikke opmærksom på at der var enkelte små sprøjt af syltemasse på tre af lågene i vognen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

15-10-2018

Dato

6 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **STRYHN'S A/S LANGELAND**

Adresse Kassebølvej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kasserede lågene straks. Ydet generel vejledning om opbevaring af indpakning og emballage.

Hygiejne: Rengøring:

Mikrobiologisk rengøringskontrol: Det er virksomhedens rengøringsfirma der tager rengøringsprøver i virksomheden. Frekvensen er nedsat til 1 gang i kvartalet på baggrund af historisk gode resultater. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for prøveresultater for indeværende år. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for verifikation af rengøringsfirmaets rengøringskontrol, som for eksempel overskulderen kontrol og egne rengøringsprøver.

Kontrolleret rengøring af inventar i farsafdelingen, i sylterummet og i kølerum til nedkøling af sylte. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: På emfang over gryderne i sylterum sås flere steder kalkbelægninger. Virksomheden oplyste at de straks ville tage det op med rengøringspersonalet, så kalken kunne blive fjernet.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i farsrum, sylterum og kølerum til nedkøling af sylte. Ingen anmærkninger. Der ses begyndende rust på emfang over den ene gryde i sylterummet, hvor låget til gryden skraber mod emfanget. Ydet generel vejledning om reglerne for vedligeholdelse af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Virksomheden har indplaceret forskellige slags pølser og sylte i kategori 1.2 ikke styret vækst samt frosne pølser i kategori 1.3 stabiliseret vækst. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **STRYHN'S A/S LANGELAND**

Adresse Kassebølvej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation og procedurer for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for Listeria, herunder prøveudtagning med vatpind og gaze, prøveudtagningsplan, resultater samt procedurer for øget udtagning ved fund i miljøet.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til analyse for Listeria monocytogenes, herunder frekvens, antal prøver samt opdeling i kvalitativ og kvantitative prøver. Følgende er konstateret. Virksomhedens skriftlige procedurer og faktiske prøveudtagningsplan stemmer ikke overens. Virksomheden tager kvalitative prøver i stedet for kvantitative prøver af deres kategori 1.3 frosne pølser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da de frosne pølser er opmærket med 5 dages holdbarhed efter optøning. Ydet generel vejledning om reglerne for mikrobiologiske kriterier. Stikprøvekontrolleret analyseresultater for august måned. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Listeria monocytogenes, herunder HACCP-plan. Virksomheden har udpeget varmebehandling som CCP for både pølser og sylte samt har gode arbejdsgange for krydskontamination, f.eks forskellig farve handsker og hårnnet før og efter varmebehandling af pølser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for opvarmning på pølser og sylte samt på nedkøling af sylte. Ingen anmærkninger.

Stikprøvekontrolleret virksomhedens dokumentation for opvarmning og nedkøling af sylte i perioden august til d.d. Ingen anmærkninger.

Virksomheden nedkøler sylten på maksimalt 5 timer. Kontrolleret dokumentation for at den forlængede nedkølingstid ikke giver anledning til vækst af Cl. perfringens til et risikabelt niveau. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne:

Hygiejneuddannelse: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for afholdelse af interne hygiejnekurser, der pt. har fokus på optimering af rengøringskontrollen. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **STRYHN'S A/S LANGELAND**

Adresse Kassebølvej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Mærkning og information:

Mærkning: Stikprøvekontrolleret virksomhedens mærkning på frosne pølser. Følgende er konstateret:

Virksomheden opmærker frosne pølser med holdbarhed på frost samt holdbarhed på 5 dage efter optøning.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-10-2018

Dato