

Kontrolrapport

Virksomhed **Stryhns A/S**

Adresse Vestre Kirkevej 13

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 886

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 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er fulgt op på indskærpelsen fra sidste kontrolbesøg: Forholdet er bragt i orden: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens tiltag i forholdet til indskærpelsen fra sidste kontrolbesøg, herunder blev der oplyst at virksomheden har holdt informationsmøde med alle medarbejder vedrørende risiko for krydsforurening generelt og specifikt med særlig fokus på håndhygiejne, bevidsthed om adskillelse af forskellige arbejdsopgaver, som f. eks. påsætning af låg på postejer samt opsamling af postejer hvis de fælder på gulvet, korrekt påklædning og holde fodtøj rent og i god stand: Ingen anmærkninger.

Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang i virksomhedens lokaler under produktion af bagte leverpostej (linjen med båndovne) fra udgang af ovn, kontrol af kerntemperatur herunder at arbejdsstation for kontrol af kerne temperatur og vægt er flyttet til bagside af ovne 2, kørsel på bånd til nedkøling, håndtering i pakkeriområde med lågpålæggermaskine af færdigpakke leverpostej, og der er gennemgået håndvask med håndfri sæbe dispenser og papir, gennemgået personale flow og virksomheden har spæret for adgang for personale i det rå afdelingen over i ovne område samt at virksomheden har kontaktet leverandør af desinfektionsmidler som oplyser at desinfektionsmidler anvendt i gulvet i ovne område er effektive mod patogener bakterier herunder *Listeria monocytogenes*.: Ingen anmærkninger.

Virksomheden er i gang med at etablere slusen før man kommer inde i lokaler hvor der håndteres færdig bagte leverpostej.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring og desinfektion: Følgend er

