

Kontrolrapport

Virksomhed **Stryhns AS**

Adresse Teglværksvej 5-11

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 42155918 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedurer for sovse og makaroni.

Set mikrobiologiske analyser resultater for nedkøling for makaroni og sovs for 2018, vejledt generelt om analyser bør være omfattet af de mikrobiologiske parameter der er nævnt i risikovurderingen.

Håndtering / opbevaring af fødevarer på råvare kølelager.

Beskyttelse af fødevarer: Kontrolleret over liggende områder i blandere og salat-fylder, samt håndtering af affald.

Procedurer for beskyttelse af emballage under rengøring.

Gennemgået plan for opsætning af 4 fremmedlegeme detektor i salat fylder.

Fulgt op på adm. bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for tilbagekald af produkter, nye procedurer er udarbejdet 16. januar 2019, og tager højde for de udfordringer ved tilbagekaldet i slut december 2018.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået HACCP-plan revideret i 24. oktober 2017, virksomheden har udpeget to CCP'er, varmebehandling og pH. Set dokumentation for CCP nedkøling af sovs for perioden 20. til 25. februar 2019.

25-02-2019

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk