

Kontrolrapport



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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Kassebøllevvej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 803

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

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse samt 1. leds tilbagetrækning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Hygeijnske håndvaskeforhold med papir og sæbe.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af brug af knive under produktion. Virksomhedens slagterknive har et fast arbejdsområde hvor afdelingens navn er indgraveret ind i kniven, samt varsomheden operatør kontrollerer at kniven er hel og intakt ved opstart af en produktion samt kvittere for at kniven er afleveret igen ved afslutningen af produktionen. Virksomhedens mindre knive styres via fast antal i hver afdeling, som tælles ved produktionsopstart og ved produktions afslutning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens flow igennem produktionen herunder muligheden for fremmedlegemer. Vejledt konkret omkring løsningsforslag i mellem blander og tragt til krydderier, så blandekaret sikres bedre mod fremmedlegemer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering ved tilbagetrækning af pølser, herunder hvilken kunder som har modtaget varer, dokumentation for kvittering fra kunde at tilbagetrækningen er modtaget hos kunden samt set virksomhedens udsendelse af pressemeddelelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens nedskrevet procedurer for håndtering af brug/ styring af knive under produktion herunder set dokumentation for kvittering ved aflevering af knive samt fysisk optælling af knive.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer ved fremmedleger, herunder korrigerende handling, samt stikprøvevis dokumentation for afvigelsesrapporter.