

# Kontrolrapport



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

side 1 af 2


Adresse Kassebølvej 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	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering, opsamling og opbevaring af animalske biprodukter i opmærkede beholdere. Kontrolleret aftale mellem virksomhed og biproduktfirma. Kontrolleret stikprøvevis udvalgt handelsdokument med angivelse af modtager, afsender og mængde af kat. 3 biprodukter uden anmærkninger. Vejledt generelt om regler for kategori 3 biprodukter, herunder adskillelse fra affald og andre ikke-organiske materialer.

Kontrolleret stikprøvevis at fersk kød er uden synlige forureninger. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret krav til hakket kød og kødprodukter. Kontrolleret virksomhedens procedure for anvendelse af opskåret kød max 8 dage efter slagtedato, samt procedure (ved interview af medarbejder) for anvendelse af kød mere end 8 dage efter slagtedato. I råvarekølerum med råvarer sås opskåret kød med alder fra 4-7 dage efter slagtedato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer til sikring af at vand anvendt i virksomheden er af drikkevands-kvalitet, herunder at vandet stammer fra offentligt vandværk, procedurer for prøveudtagning til verifikation af drikkevandskvalitet samt resultat af analyser udtaget september 2019. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier i sylte. Kontrolleret indplacering af produkt i forhold til understøttelse af vækst af listeria, plan for udtagning af hhv. produkt- og miljøprøver og dokumentation for prøver udtaget af sylte i september 2019 og miljøprøver i sylte-afdeling i december 2018. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler og ikke produkt-berørende udstyr: ovenliggende konstruktioner, lofter og øvre vægge i råvare- og tarmkølerum, produktionslokaler til produktion af pølser og sylte og pakkeri

# Kontrolrapport

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

Adresse Kassebøllevvej 4

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 42155918

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt diverse udstyr der ikke kommer i kontakt med produkter i de nævnte lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og belysning af lokaler, i modtageområder, råvare- og tarmkølerum, produktionslokaler til pølser og sylte, pakkeri og sylte-pakke-område. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for kontrol af CCP opvarmning af sylte. I proceduren er beskrevet at temperatur måles i blandekar, i produktionen konstateres at temperatur måles når krydderier blandes i produktet i vemagvogn.

Virksomheden oplyser, at den er under tilretning af procedure, og at kritisk grænse måles og dokumenteres så der ikke er risiko for fødevarer sikkerheden. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om revision af HACCP-plan og validering.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: julesylte og grillpølser for mærkning af allergene ingredienser, samt sikring af at der er overensstemmelse mellem deklarerede allergener og information om fravær/tilstedeværelse af allergener i ingredienser i julesylte. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens anvendelse af anprisninger på julesylte og grillpølser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som første modtager i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til modtagelse af animalske fødevarer fra samhandelslande. Kontrolleret at animalske råvarer (tarme og fersk kød) har oprindelse i EU-lande. Ingen anmærkninger.

Der er medtaget dokumentation for biprodukter.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---