

Kontrolrapport



Virksomhed **Stryhns A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Vestre Kirkevej 13

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 886

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur, produkter.

Stikprøvekontrol foretaget på produktoverflader i samtlige kølerum, undtagen højhygiejne kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne under produktion eller oplagring. Stikprøvekontrol af den generelle hygiejne i kølerum, samt i produktion med postejbagning og nedkøling samt lågpålægning af båndovnspostejer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Kontaminering med allergener. Gennemgået virksomhedens produktion i forhold til produkters indhold af allergener. Alle leverpostejer indeholder de samme allergener, og produktion af leverpølser uden allergener foretages tidsmæssigt adskilt fra produktion med leverpostejer. Krydderiblandning hjemkøbes færdigblandet fra leverandør og håndteres ikke sammen med virksomhedens øvrige krydderiblandningsaktivitet. Ingen anmærkninger.

Tid/temperatur. Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for kontrol med nedkøling, herunder gennemgået seneste rutinekontrol og temperaturkurve-udskrift med logger, af nedkøling af store postejer, samt redegørelse for indsætning af parametre i prædiktiv model og resultat af udregning af log stigning af cl. perfringens. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan. Set virksomhedens risikoanalyse og gennemgået et udsnit i nærmere detaljer: produktion af store postejer i store ovne (ikke båndovne) fra blanding af fars til MAP og vacuum pakning (hele samt slicede), stillet op på procestrin på baggrund af flowdiagram, herunder beskrivelse af hver tænkelig risiko og årsagsforhold og beslutningsmetode til at identificere kritiske kontrolpunkter og OPRP'er. Ingen anmærkninger.

CCP'er. Ud fra virksomhedens HACCP plan og OPRP plan hvor samtlige CCP'er og OPRP'er fremgår, er foretaget stikprøvekontrol. For alle CCP'erne (opvarmning), er kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for to postejer fra båndovne, en stor postejer i stor ovn, samt en

Kontrolrapport

Virksomhed **Stryhns A/S**

Adresse Vestre Kirkevej 13

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

leverpølse, i en periode på de seneste dage (der er kontrolresultater for hvert 10. minut der hvor der er hyppigst kontrol). Interview af operatør der foretager overvågning af kritisk grænse ved opvarmning af båndleverpostej samt store ovnpostej, herunder af kontrolmetode, kritisk grænse samt hvad der skal gøres ved afvigelse. For følgende OPRP' er også set dokumentation for seneste par dage: Nedkøling i kølespiraler, nedkøling i kølerum, nedkøling i kogeskab, metaldetektor på fars samt visuel kontrol af klinger ved slicening af bacon til julepostej. Opbevaringstemperaturer af færdigvarer styres ved gode arbejdsgange og der er ikke skriftlighed på dette område i virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, dog nævnes det at der er alarm på temperaturerne i kølerum som går ved overskridelse af den "kritiske grænse". Vejledt virksomheden om egenkontrolvejledningen på fvst.dk, hvoraf det fremgår at der fro grundlæggende krav for områder og aktiviteter, der har afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed, herunder kontrol af, at kølekæden overholdes for kølekrævende produkter ved henholdsvis modtagelse og opbevaring, så der ikke sker vækst af bakterier, som kan resultere i nedsat holdbarhed eller kan gøre forbrugerne syge, kræves skriftlig egenkontrol i form af enten procedurer f.eks. procedurer og dokumentation for kontrol, f.eks. for temperaturkontrol ved modtagelse og opbevaring. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Allergenmærkning. Stikprøvekontrolleret allergenmærkning på 2 størrelser julepostej, 2 slags slagtermesterandersen postej, grovhakket 450 g, bacon peber 300 g, samt fransk postej 200 g. Alle indeholder samme allergener, og allergenerne er fremhævet i ingredienslisten. Ingen anmærkninger. Tilsætningsstoffer m.v.: Tilsætningsstoffer mv. Stikprøvekontrolleret ovennævnte etiketter for deklaration af tilsætningsstoffer. Der ses et tilsætningsstof med mængdebegrænsning, E451. Kontrolleret at det er lovligt at bruge i leverposten, samt udregnet indhold af E451 i den færdige fars inden bagesvind, ud fra recept samt krydderi/tilsætningsstof blanding med angivelse af indhold, og kontrolleret at grænseværdien er overholdt (langt fra grænseværdien, hvorfor der ikke er forsøgt regnet i forhold til endelige mængde efter bagesvind). Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

02-12-2019

Dato