

Kontrolrapport

Virksomhed **Stryhns AS**


Adresse Teglværksvej 5-11

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 42155918 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kampagne: Rengøring før opstart i en gros. Kontrolleret beskyttelse af fødevarer mod kontaminering under og efter rengøring.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret:

I afd. "salatfylderi", blev plast kar med kondens og dryp fra sider på kar og under bund hejst direkte over takt med hønsesalat med risiko for forurening.

I tube fylderi, var der synlig dryp over åbne tuber til fødevarer med risiko for kontaminering.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De fulgte straks op og kasserede alt hønsesalat, og iværksatte ekstra procedurer der sikre produkter fremadrettet.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Rengøring: Kampagne: Rengøring før opstart i en gros. Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

Virksomheden oplyste ved tilsyn, at området var rengjort og klar til opstart af produktion.

Det indskræpes, at alle lokaler, redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Falske-hejserne fremstod med: synlig snavs og støv indvendig langs kanter hvor de rene flasker transporteres til fyldning, hvidt transportbånd fremstod med mørke belægninger.

Generelt var kanter af plast og stål hvor rene flasker transporteres og hvor låger åbnes ikke rengjort tilstrækkelig indvendig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De fulgte straks op på forholdet og iværksatte ny rengøring og kasserede flasker



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

23-10-2020

Dato

5 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

